LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PIZZA
FARLA (BENE) A CASA E LE NOSTRE PIZZERIE PREFERITE

COSA SI MANGIA IN SICILIA

INVITARE: BUFFET IN TERRAZZA

MIELE
RICETTE E ABBINATE VINCENTI

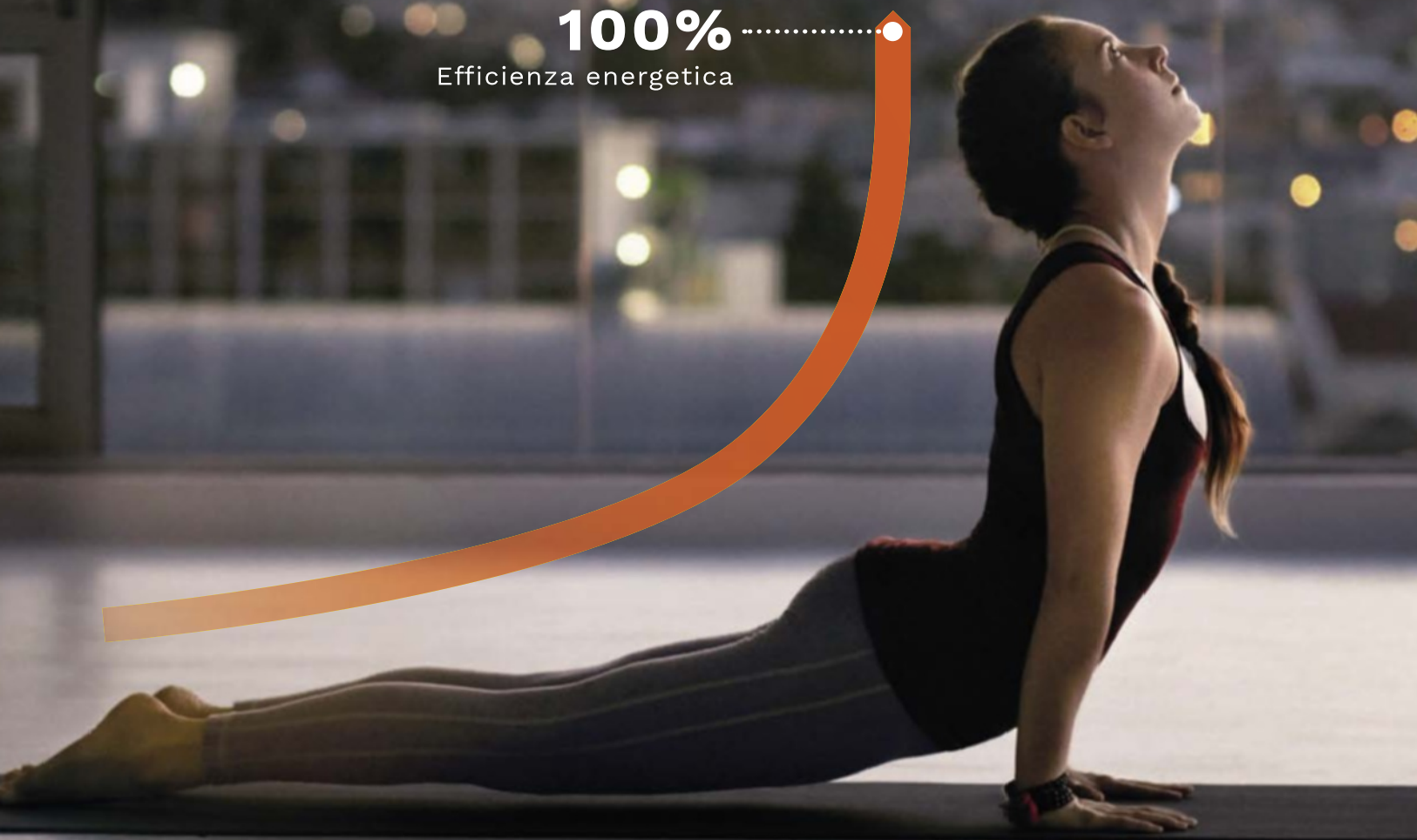
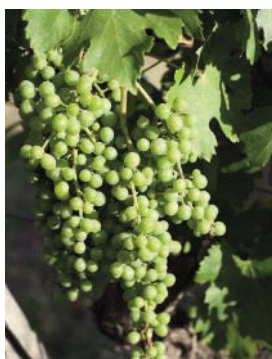
Torta di grano saraceno con lamponi p. 68

IL BOSCO IN UNA TORTA

È BUONA, È FACILE, È LEGGERA

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART.1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 21.08.18

100%
Efficienza energetica

Le mani nella terra

Un tempo, quando condivo con l'olio extravergine d'oliva l'insalata o bevevo un bicchiere di vino, non visualizzavo la preziosità e il lavoro che ci sta dietro, lo immaginavo e basta. Idem per i capperi. L'anno scorso a Salina, alle 5.30 del mattino (ridicolmente vestita perché non avevo capito bene cosa mi aspettasse, foto sopra) sono andata nei campi. E mi sono trovata davanti a un lavoro di quelli tosti, soprattutto eseguito da una manodopera femminile. Ci si graffia molto le braccia perché la pianta del cappero ha un sacco di minuscole spine e bisogna lavorare di fino per raccogliere con le dita i piccoli boccioli. Dopo queste esperienze, si è incisa sulla mia pelle la certezza che l'agricoltura è dura, così come procurarsi qualsiasi tipo di cibo. Non basta leggere un romanzo di John Steinbeck per comprenderlo, bisogna andare dritti all'esperienza e la sveglia all'alba è solo la parte più dolce. È un mondo d'incertezza dove non è possibile controllare il risultato perché se capita una grandinata, ti si rovina l'intero raccolto di un anno. Nulla è scontato. E una volta staccato il frutto dall'albero non è certo finita. Nel caso delle olive, si va al frantoio fino a notte fonda ad aspettare che esca il nettare o ancora si confezionano le salamoie nel caso dei capperi. Non parliamo poi del vino. La campagna è dura, pescare, allevare, tutto tempra il carattere e viaggiare per l'Italia d'estate ricorda che quel prodotto delizioso che hai appena portato in tavola è frutto di sudore e amore e che quel pesce fresco che ti sta regalando il nirvana sul palato è stato pescato la notte mentre dormivi. E sapete allora cosa c'è? Io oggi guardo un vasetto di capperi con religioso rispetto e una bottiglia d'olio come un dipinto di Rembrandt, e la gente che lavora nei campi, come succede adesso in tempo di vendemmia, come i miei nuovi eroi. Il prezzo dei prodotti resta l'aspetto più tangibile di questa fatica, ma mettere le mani nella terra risveglia un sentimento che non si addormenta più.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

FOTO GIACOMO BRETZEL

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

sommario

46

Il Ricettario

IN COPERTINA
Torta di grano saraceno con lamponi (pag. 68), ricetta di Joëlle Nédérlants, foto di Riccardo Lettieri

Speciale Pizza

La Scuola

Guide

La cucina, prima ancora che un'arte, è una scienza esatta: per questo la precisione è indispensabile! Le bilance Accura ti aiutano a pesare e a dosare gli ingredienti in quantità anche minuscole, dal più piccolo chicco di riso fino alla zucca. Belle e affidabili, facili da usare e precise... gli strumenti perfetti per sentirti un vero chef. Aggiungi ad ogni ricetta qualche grammo di passione e creatività e sarai tu a trasformare la scienza in arte.

Bilancia digitale
da cucina ACCURA
art. 634510 - 634512 - 634514

NON PERDERE IL
NUOVO TOUR TESCOMA
scopri le tappe su www.tescoma.it

tescoma®

la passione in cucina.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
Piazza Castello 27, 20121 Milano.
Tel. 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate il 199 133 199

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su

lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazza Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti. E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende. Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 09 - Settembre 2018 - **Anno 89°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Web Editor
SABINA MONTEVERGINE

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) - rangiolani@condenast.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
MATTEO ALOE, DAVIDE BROVELLI, CESARE GASPARRI,
JOËLLE NÉDERLANTS, SAURO RICCI, GIOVANNI ROTA, LUIGI STINGA
Hanno collaborato
CECILIA CARMANA, FEDERICO DE CESARE VIOLA, LUCA GALLARINI, SERENA GROPPO, VIRGINIA GUIOTTO, FRANCISCA PASCAL, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. ISTOCKPHOTO, GIACOMO BRETZEL, MATTEO CARASSALE, ANDRAS FEKETE, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, SABRINA ROSSI, TYSON SADLO, ROBERTO SAMMARTINI, PAOLA ALLEGRA SARTORIO, MARCO VAROLI, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate LUCA DINI

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Digital Sales: CARLO CARRETTONI Direttore. **Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI Direttore
Beauty: MARCO RAVASI Direttore. **Grandi Mercati:** MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Branded Content Director RAFFAELLA BUDA. **Digital Marketing** Manuela Muzza. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG
Digital CTO MARCO VIGANÒ. **Enterprise CTO** AURELIO FERRARI
Digital Operations e Content Commerce Director ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973.

notizie *di cibo*

A cura di Sara Tieni

Il richiamo del sottobosco

Sarà una stagione record per i funghi, complice il meteo con un propizio alternarsi di sole e pioggia. Se volete cimentarvi nella ricerca, oltre a cestino e permesso regionale, portate il cellulare: con le app «micofile» iFunch e MushTool potrete riconoscere all'istante le varietà edibili (nel dubbio, evitate esperimenti). Se invece preferite concentrarvi solo sull'assaggio, e andare più sul tradizionale, optate per una delle tante sagre a tema, come la Fiera del Fungo di Borgotaro Igp (15-16 e 22-23 settembre) nel Parmense, dedicata ai porcini. Gli estimatori dei pregiati ovoli si segnino infine questo indirizzo: il Parco dei Nebrodi, in provincia di Messina, è uno dei posti migliori per trovarli. L'area più fungifera è quella tra i comuni di Cesarò e San Fratello.

FOTO MATTEO CARASSALE, STYLING CECILIA CARMANA

COM'È DOLCE VENEZIA

Un leggendario hotel compie sessant'anni. Festeggiando con ricette storiche ed eventi dedicati a miti indimenticabili. Da Pier Paolo Pasolini a Franca Sozzani

Qui sopra, Franca Sozzani. In alto, il cocktail Bellini del Belmond Cipriani e, sotto, la terrazza del Cip's Club. A destra, l'Edipo Re, la barca che fu di Pasolini e del pittore e grande amico Giuseppe Zigaina.

Si intrecciano leggende nella storia del **Belmond Hotel Cipriani** di Venezia (*belmond.com*) che quest'anno celebra 60 anni con un calendario (anche gastronomico) da sogno. Luogo di delizie delle élite internazionali, da Nixon a Clooney, il cinque stelle lusso fondato da Giuseppe Cipriani sull'isola della Giudecca il 31 agosto sarà il palcoscenico del **Franca Sozzani Award 2018**. Istituito lo scorso anno per ricordare la storica direttrice di *Vogue Italia*, il premio sarà consegnato durante la **75esima Mostra del Cinema di Venezia** dal fotografo e regista Francesco Carrozzini, figlio della giornalista scomparsa nel 2016. Lo riceverà l'attrice e produttrice Salma Hayek, perché «con la stessa determinazione di Franca ha dimostrato di unire l'eccellenza in campo artistico a un instancabile impegno civile e sociale». In questo hotel Franca Sozzani amava prendere un Bellini, preparato per lei dall'head barman Walter Bolzonella. «Spesso lo sorseggiava a bordo piscina, uno degli angoli che più apprezzava», racconta il general manager Giampaolo Ottazzi. Festival a parte, se siete in laguna, il Belmond Cipriani rimane una meta irrinunciabile per i cultori del buon cibo. Fino a ottobre, in collaborazione con Electrolux, organizza cooking class professionali guidate dallo chef Roberto Gatto del **Cip's Club**, ristorante con spettacolare affaccio sulla laguna. Dopo un giro al mercato di Rialto, i fortunati alunni potranno cimentarsi nella preparazione di alcuni piatti storici come il Rombo alla Carlina (in menu dal 1964) e infine pranzare sotto il nuovo pergolato accanto alle vigne dell'hotel. Per i romantici c'è infine l'Edipo Re: la vecchia barca a vela e a motore appartenuta a Pier Paolo Pasolini, ora restaurata, navigherà per una Venezia inedita, tra pause letterarie, caccia alle moeche (i tipici granchi lagunari in fase di muta) e degustazioni di etichette pregiate guidate da Alessandro Pugliese, sommelier di Giudecca 10, il nuovo ristorante informale del Belmond Cipriani.

FOTO **TYSON SADLO**

Si respira!

Futuribile e misterioso, il purificatore-ventilatore *Dyson Pure Cool* (sotto, da terra e da tavolo) sa come creare il **microclima giusto** a casa, eliminando inquinamento, allergeni e odori persistenti, compresi quelli della cucina. *dyson.com*

Come eravamo

SETTEMBRE 1968 — «LE DONNE CHE TEMONO LA BILANCIA COME UNO SPAURACCHIO E ODIANO IL MOMENTO DI SEDERSI A TAVOLA POSSONO NUTRIRE QUALCHE SPERANZA: NON È TUTTA COLPA DELLA BUONA TAVOLA. C'È ANCHE LA RITENZIONE IDRICA!»
LA CUCINA ITALIANA

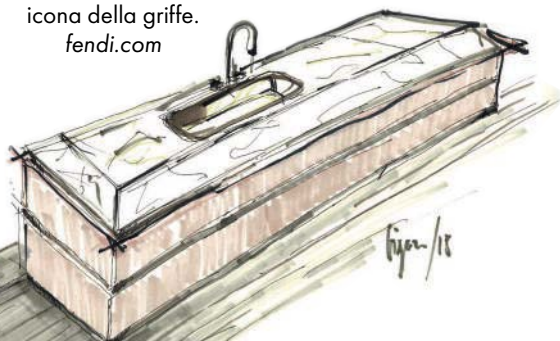
OGGI
Compera abiti sexy taglia 42, ha una capa magrissima e in segreto cucina dolci: è il **nuovo mito curvy**, contraddittorio e autoironico Alicia Kettle, detta Prugna, protagonista della serie *Dietland*, storia di una redattrice di moda sovrappeso che vorrebbe sottoporsi a un'operazione dimagrante. Alcune organizzazioni femministe però interferiranno con il suo piano, facendole vedere una nuova realtà. In Italia su Amazon Prime Video.

Lombardia: tradizionale o fusion?

Solletica il palato dei buongustai l'inizio dell'autunno lombardo: dal 28 al 30 settembre l'appuntamento è con **Le Forme del Gusto**, festival delle eccellenze agroalimentari di Lodi col meglio dei prodotti tipici del territorio, tra cui la raspadura (Lodigiano in sfoglie sottilissime, nella foto qui sotto); per informazioni: *in-lombardia.it*
Per un diversivo, virata esotica da **Ada e Augusto**, ristorante della settecentesca cascina Guzzafame a Gaggiano, a sud di Milano. In cucina lo chef giapponese Takeshi Iwai prepara le verdure provenienti da 2 ettari di orto biologico in piatti a cavallo tra tradizione e attualità, come riso al salto con rafano e tartare di manzo. *cascinaguzzafame.it*

Cucinare con eleganza

Nasce dalla collaborazione tra Fendi e la parmense Scic (che sta per Super Cucine Italiane Componibili) la **prima collezione** di cucine professionali per la casa della maison romana. Disegnata dall'architetto Marco Costanzi, si ispira nei particolari alle geometrie della celebre linea Pequin, storica icona della griffe.
fendi.com

Suggestioni à la carte

Apre a Milano [bu:r], il **nuovo ristorante** dello chef italo-olandese Eugenio Boer (il nome è l'esatta pronuncia del cognome dello chef). Piccolo, raffinato, il locale non ha un menu con primi e secondi, ma «solo suggestioni» come La Taverna Santo Palato, Il Mare-lodato o I miei Classici, che cambiano all'improvviso a seconda delle emozioni del cuoco. In più ci sono i piatti-firma e un'ottima carta di formaggi, nazionali ed esteri.
Per informazioni: tel. 02 62065383.

UNA SANA ALIMENTAZIONE

Da trent'anni il Salone internazionale del Biologico di Bologna incontra il pubblico con buone novità. E in questa edizione ci saremo anche noi de *La Cucina Italiana*

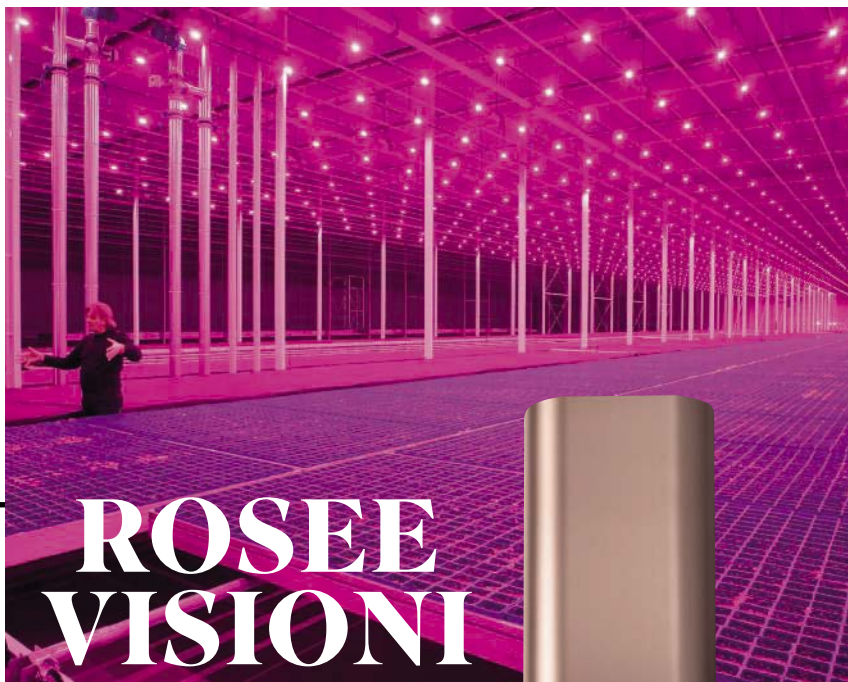
Se nutrirvi correttamente è la vostra passione, l'appuntamento è in Fiera a Bologna, dal **7 al 10 settembre** con la 30esima edizione di Sana. Quest'anno il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale fa un focus speciale sul **cibo bio** con 4 padiglioni dedicati a questo settore dove saranno ospiti i protagonisti dell'intera filiera, dalle aziende produttrici e distributrici di alimenti bio, di attrezzature per l'agricoltura e apicoltura biologica fino ai packaging per il confezionamento dei cibi naturali. Tra le novità, la sezione Cura del Corpo Naturale e Bio, con una selezione di prodotti beauty e Green Lifestyle, con 7 sezioni tematiche, dalla cura dei bimbi alla casa e all'ufficio sostenibili. Da non perdere anche il Sana Shop, dove si potranno acquistare i prodotti degli espositori, e la **Sana Academy**, formazione e aggiornamento dedicati ai professionisti del bio con workshop su tematiche di attualità. Un assaggio? «Diete vegetariane per la salute, lo sport e la patologia» ma anche di «Probiotici e Prebiotici: le modalità per un corretto utilizzo». Usciti dal salone, potrete tuffarvi in **Sana City** che trasformerà Bologna in un teatro a cielo aperto del biologico e del naturale anche per visitatori di passaggio. Per chi è vegano torna infine il VeganFest, con showcooking e iniziative dedicate. E ci saremo anche noi de *La Cucina Italiana* per parlare di cucina felice contemporanea. *sana.it*

FOTO **ARCH. LCI, MARCO VAROLI**

La mia vita con un cuoco

La felicità è uno scivolo giallo

Grinta, meditazione, divertimento: è la ricetta di Cinzia Primatesta per vivere in mezzo al lago d'Orta. Con Antonino Cannavacciuolo

Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco d'incastri. È così anche per voi due?
In realtà siamo in quattro. I nostri figli, Elisa di 11 anni e Andrea di 5 anni, sono uno dei cardini della nostra macchina organizzativa. Perciò cerchiamo sempre di ritagliare dei momenti per stare insieme. Al mattino, a volte, riusciamo a giocare un po'. Ogni tanto peschiamo dal balcone dopo colazione. Il resto della giornata è un frullatore: il ristorante, l'hotel, i bistrot (a Torino e Novara), la TV... Nel tardo pomeriggio ci ritroviamo a cena prima del rush finale.
Chi cucina a casa? E che cosa?
Di solito io, pasta (meglio se integrale), pesce, verdure in ricette brevi e salutari. Ma sempre gustose. Anche i bimbi mi aiutano e si divertono a sperimentare. Andrea si lancia in preparazioni che assomigliano a pozioni magiche. Elisa preferisce assaggiare.
C'è un piatto che amate entrambi?
Da sempre il pesce ci unisce. A casa non manca mai, di mare o di lago. Da alcuni anni Antonino per rilassarsi si dedica alla pesca. Va lontano con la sua moto d'acqua e pesca i persici che poi cuciniamo.
Che cosa hai imparato da lui?
A dare sempre il massimo, a non fermarmi alla prima soluzione, cercando di alzare sempre un po' l'asticella.
E lui da te?
A staccare, a cercare un momento di quiete anche quando sembra impossibile, a ricaricarsi con i bimbi. Lui lo fa sull'acqua o cucinando con loro, io preferisco meditare, fare yoga o un bagno nel lago (da uno scivolo giallo che dal balcone arriva in acqua, *ndr*).
Cucinate un po' tutti, ma chi lava i piatti?
Sono una mamma fortunata, i bambini (e la lavastoviglie) mi aiutano anche in questo.
ANGELA ODONE

ROSEE VISIONI

Benefico, visionario, dolcissimo. Indovinate qual è il colore più buono dell'autunno?

Aperitivo in rosa (Campari shakerato con ganache di Ruby Chocolate) è il cocktail che il barman Cristian Lodi ha dedicato alla kermesse Milano Diventa Rosa.

È rosa-positività il pantone del momento. La pensa così la **Lilt** (la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) che, insieme con il comune di Milano e la Chocolate Academy Center, ha scelto il **Ruby Chocolate** di Callebaut per la kermesse Milano Diventa Rosa, una serie di appuntamenti benefici a base di questa nuova varietà di cioccolato oggetto delle ultime sperimentazioni dei maestri cioccolatieri (*legatumori.mi.it, cioccolatobuono.it/eventi*). È di un rosa tenero anche la **cappa-scultura** Sweet di Elica, brand specializzato nel design da cucina (*elica.com*). Rosa-avveniristico invece per le serre dell'azienda Koppert Cress, gigante olandese dei **micro-vegetali**. Saranno, sembra, la nuova frontiera delle coltivazioni per l'alta cucina e non solo. Sostenibili e iperproduttive, secondo gli ideatori aiuteranno a combattere la fame nel mondo.

Cous cous, amore e molta fantasia

Torna, dal 21 al 30 settembre, a San Vito Lo Capo (Trapani) il Cous Cous Fest. Giunto alla 21esima edizione, l'evento sarà come al solito una festa di sapori e civiltà. Dieci i Paesi che si sfideranno nel consueto campionato mondiale, molti i cuochi celebri che declineranno questo ingrediente e 40 le ricette dedicate al pubblico, con punti di degustazione seminati per tutto il borgo siciliano, comprese le spiagge. *couscousfest.it*

Tupperware®
Back to the Jungle
Linea Illumina Tropicale

QUATTRO PASSI IN UMBRIA

Pellegrinaggio gastronomico per rinfrancare il palato nella terra più «spirituale» d'Italia, dove a tavola trionfano il tartufo nero, il maiale (e la cacciagione), i dolci di frutta secca

Ricette JOËLLE NÉDERLANTS, Testi MARIA VITTORIA DALLA CIA, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

Pranzo

SPAGHETTI ALLA NORCINA

Piatti piano e fondo con gli spaghetti e ciotola capovolta **Waiting for the Bus**. Americana della salsiccia **Retorta Firenze 1906.**

Cena

SALSICCIA ALL'UVA

Merenda

PINOCCATA BIANCA E NERA

Piatto **Waiting for the Bus**, americana **Retorta Firenze 1906**.

Spaghetti alla norcina

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g spaghetti sottili
150 g tartufi neri freschi
2-3 filetti di acciuga sott'olio o sotto sale – aglio
olio extravergine di oliva
sale

Lavate bene i tartufi con acqua tiepida, spazzolateli, asciugateli delicatamente e grattugiateli finemente. **Scaldate** 80 g di olio; prima che cominci a sfrigolare togliete dal fuoco e unite i tartufi grattugiati, mescolando fino a ottenere una salsa omogenea; se necessario, bagnate con un paio di cucchiai di acqua. Riportate sulla fiamma al minimo e aggiungete 1 spicchio di aglio senza buccia e i filetti di acciuga. Mescolate ancora in modo che le acciughe si sciolgano, poi spegnete ed eliminate l'aglio.
Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolateli e conditeli con la salsa al tartufo. Servite subito completando a piacere con lamelle di tartufo, filetti di acciuga interi e qualche fogliolina di timo.

Salsiccia all'uva

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 salsicce
400 g acini di uva bianca

Forate leggermente le salsicce con uno stecchino e rosolatele in una padella antiaderente senza grassi per 12-15 minuti. Eliminate una parte del grasso che si sarà formato e unite gli acini di uva (tagliatene alcuni a metà); proseguite nella cottura, smuovendo con il cucchiaio tutti gli ingredienti e dopo 3-4 minuti spegnete e servite.

Pinoccata bianca e nera

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g zucchero
400 g pinoli tostati
140 g glucosio
80 g cioccolato fondente
5 g cacao
2-3 scorze di limone
½ baccello di vaniglia
olio di semi

PER LA PINOCCATA BIANCA
Scaldate 250 g di zucchero e 70 g di glucosio con 50 g di acqua; quando lo sciroppo avrà raggiunto 117-120 °C (vi servirà il termometro), incorporate 200 g di pinoli, poi i semi raschiati dal mezzo baccello di vaniglia e le scorze di limone.
PER LA PINOCCATA NERA
Spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria; mescolatelo con il cacao. Scaldate 250 g di zucchero e 70 g di glucosio con 50 g di acqua; quando lo sciroppo avrà raggiunto 117-120 °C unite il cioccolato, mescolate bene, poi incorporate 200 g di pinoli.
Stendete le 2 pinoccate in 2 teglie dai bordi alti rivestite di carta da forno leggermente unta con olio di semi, in modo da dare uno spessore di 1-2 cm. Non appena si saranno intiepidite, sformatele e tagliatele in rombi con un coltello (non aspettate che si raffreddino del tutto altrimenti diventano difficili da tagliare). Servitele alternando una pinoccata bianca a una nera.
Da sapere Le pinoccate sono una specialità di Perugia. Si trovano di solito avvolte a due a due in carte colorate chiuse a mo' di caramella.

CECI NERI
ORIGINE ITALIA
Bio
SENZA GLUTINE
RICCHI DI PROTEINE

Ti aspettiamo al Sana
7-10 Settembre 2018
Bologna Fiere
Pad. 21, Stand A39-B40

Fior di Loto dal 1972 seleziona alimenti biologici e prodotti per specifiche esigenze destinati a chi, come te, sceglie uno stile di vita più sano, salutare e attento all'ambiente.

Dal 1972
fior di loto
Sempre con te

Seguici su

LA CUCINA ITALIANA PER NESPRESSO
NESPRESSO. SCEGLIE I GRANDI CHEF PER ESALTARE LE PECULIARITÀ DELLE NUOVE MISCELE MASTER ORIGIN. ANDREA BERTON HA IMPREZIOSITO LE COSTOLETTE DI AGNELLO CON UNA SALSA VELLUTATA AL CAFFÈ INDONESIA. PER AMPLIFICARE IL PIACERE DELL'ESPRESSO
IL CAFFÈ HA SUPERATO SE STESSO
RISTORANTE BERTON

AGNELLO CON FRIGGITELLI ALLA RICOTTA, CIPOLLA E SALSA AL CAFFÈ

***Tempo** 1 ora*
***Ingredienti** per 4*

PER L'AGNELLO
***700 g** 1 carré di agnello pulito*
***1** spicchio di aglio – timo*
rosmarino – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER LA SALSA AL CAFFÈ
***250 g** circa 7 caffè lunghi*
Indonesia – sugo di cottura
del carré – burro

PER LA CREMA DI RICOTTA
***200 g** ricotta di pecora*
***20 g** erbe fini tritate*
***30 g** pecorino grattugiato*
polvere di caffè Indonesia
olio extravergine di oliva
latte – sale – pepe

PER I FRIGGITELLI
***4** peperoni friggitelli*
olio di arachide
crema di ricotta

PER LA CIPOLLA
***1** cipolla di grandi dimensioni*
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER L'AGNELLO
Salate e pepate il carré di agnello; ponetelo in una casseruola che possa andare in forno con un filo di olio, uno spicchio di aglio, un rametto di timo e uno di rosmarino. Rosolatelo su tutti i lati per 1-2 minuti, poi completate la cottura in forno a 180 °C per 10 minuti. **Sfornate**, coprite la casseruola e lasciate riposare per almeno 5-8 minuti prima di dividere il carré in 4 costolette.

PER LA SALSA AL CAFFÈ
Recuperate il sugo di cottura del carré di agnello e unitevi i 7 caffè Indonesia. Portate tutto sul fuoco e fate ridurre sulla fiamma al minimo fino a ottenere una salsa sciropposa (ci vorranno almeno una decina di minuti). Alla fine unite una noce di burro freddo per rendere la salsa più vellutata.

PER LA CREMA DI RICOTTA
Condite la ricotta con un paio di cucchiai di olio, il pecorino, le erbe e un cucchiaino di polvere di caffè Indonesia. Salate, pepate e aggiustate la consistenza con 1-2 cucchiai di latte, se necessario. Raccogliete la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm).

PER I FRIGGITELLI
Immergete i friggitelli in abbondante olio di arachide bollente per pochi minuti. Scolateli su carta da cucina, eliminate la buccia e i semini aprendoli delicatamente dal fondo, senza rovinare la forma, e farciteli con la crema di ricotta.

PER LA CIPOLLA
Mondate la cipolla, tagliatela in 4 rondelle di 1,5 cm di altezza e cuocetele nel forno a microonde con olio, sale e pepe per 2-3 minuti. Arrostite le rondelle da un solo lato in una padella rovente velata di olio fino a completa doratura.

Ripassate brevemente le costolette in padella con poco olio per riportarle alla giusta temperatura, poi accomodatele nei piatti con i friggitelli farciti, le rondelle di cipolla e la salsa al caffè Indonesia calda.

TUTTA LA POTENZA DEL SOLE

INDONESIA by NESPRESSO

È la forza del calore assorbita dai chicchi quella che si sprigiona a ogni sorso di Indonesia Master Origin. Un caffè dalle sfumature inconfondibili e corpose. Gli aromi sono complessi e densi: si inizia con una nota netta di tostatura che ricorda le **foglie di tabacco** e l'aroma confortevole del **pane grigliato**. Si prosegue con quelle avvolgenti e morbide del **cioccolato fondente** e del **cacao** seguite dalla freschezza delicata dei **frutti rossi**. Alla fine rimangono in bocca, persistenti, la dolcezza dello **zucchero di canna** e le note di **marmellata di agrumi**, di **miele di castagno** e **visciole**.

L'UMIDITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

Avete mai visto dei chicchi di caffè di colore blu-verde? Questa magia si realizza ogni anno in Indonesia grazie al clima e alla grande maestria che i coltivatori locali utilizzano nella lavorazione del loro caffè. La pratica che usano, assolutamente unica, si chiama *Wet Hulling*: i chicchi vengono privati del pergamino (la pellicola coriacea che li protegge) quando sono ancora umidi, poi vengono schiacciati e infine esposti al sole. In questo modo il calore penetra all'interno dei chicchi portandoli alla giusta umidità in un tempo 2-3 volte più breve rispetto al normale processo di essiccazione. È proprio così che acquistano il loro particolare colore e un profilo aromatico ricco e originale.

UNA PASTA COL BOTTO

Sì, sappiamo che chi stappa ad arte non fa rumore. Ma il piatto che ci hanno preparato i nostri frizzanti ospiti è così appetitoso da meritare un vero fuoco d'artificio

Testi LAURA FORTI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

1

È arrivato nella nostra cucina allegro e pieno di entusiasmo, insieme con sua moglie Roberta: «Sono pronto! Vi preparo una nostra ricetta di famiglia, naturalmente con il Ferrari». Marcello Lunelli è vicepresidente ed enologo del Gruppo Lunelli, da tre generazioni alla guida delle Cantine Ferrari e di altri marchi nel mondo del vino e dell'ospitalità. Oggi, però, Marcello indossa il grembiule da cuoco e si cimenta ai fornelli in un ruolo che, ammette, lo riporta ai tempi in cui era studente: «In quegli anni ho imparato a fare di necessità virtù. Per fortuna mia mamma è sempre stata una buona cuoca e una buona forchetta e vederla all'opera mi ha insegnato un alfabeto di gesti per destreggiarmi dignitosamente. Con i miei compagni di studio preparavo una pasta al gorgonzola e mascarpone, ma con una nota speciale, una spruzzata di grappa». «In effetti», conferma Roberta, «anche se la cucina di casa è il mio regno, Marcello aggiunge spesso un tocco creativo che rende tutto più interessante». Si vede anche da come si muovono tra taglieri e fornelli, Roberta e Marcello si completano a vicenda, lei più tecnica, lui più istintivo. Ma all'assaggio ci si trova tutti d'accordo. E Marcello l'ha confessato: «Cucino una ricetta per... berla in compagnia: un buon piatto è una scusa per aprire una grande bottiglia».

2

3

Bicchieri **Zafferano**, tovaglioli **Linum**, tovaglia **Zara Home**.

Spaghetti allo spumante

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g spaghetti
2 dadi di carne
1 bottiglia di spumante Ferrari Brut
1 testa di aglio
prezzemolo – sale
olio extravergine di oliva

Tritate molto finemente un bel ciuffo di prezzemolo.
Utilizzate un bicchiere da acqua come dosatore e versate in una casseruola ¾ di bicchiere di olio, ½ bicchiere di acqua e i dadi.
1. Separate tutti gli spicchi di aglio e sbucciateli, lasciandoli interi. Uniteli nella casseruola con i dadi, a freddo, e portate sul fuoco.
2. Cuocete per 8-10 minuti, quindi aggiungete lo spumante Ferrari e lasciate ridurre il sugo del 60%: ci vorranno circa 30 minuti.
3. Eliminate l'aglio e fate restringere per altri 4-5 minuti.
Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nella pentola con il sugo e mescolate.
Completate con abbondante prezzemolo e servite con un calice di bollicine Ferrari Trentodoc.

LA SEMPLICE ARTE DEL MENU (PRIMA PUNTATA)

Lontano dall'essere una successione di portate, il pranzo è una proposta culturale sfaccettata. Con alcuni capisaldi aurei

di **FIAMMETTA FADDA**

Intanto, menu o menù? Come più vi piace, fermo restando che, se è all'italiana, ha l'accento grave sulla «u», se è alla francese, è senza accento. Il numero minimo di portate perché la loro successione possa fregiarsi di questo titolo è tre, preceduto da un preludio (aperitivo con stuzzichini) e concluso da un epilogo (caffè e piccola pasticceria).

Solo nei pranzi di grande livello, il numero sale a cinque. Tre sono i capisaldi del menu moderno: 1) non strafare; 2) evitare di impitonire gli ospiti – i quali, prigionieri della buona educazione, non possono rifiutare o lasciare nulla nel piatto – con una successione di portate pesanti; 3) invitare gruppi omogenei: per dire, no il ghiottone-gourmet appassionato di foie gras e l'ascetica cultrice di mindfulness.

D'altra parte il menu è una proposta culturale molto articolata, che: 1) deve essere corretta dal punto di vista gastronomico; 2) deve armonizzarsi con lo stato d'animo del padrone di casa e degli invitati, con la loro età, con il livello sociale; 3) deve tener conto della stagione e del luogo, perché un pranzo in città avrà un tono diverso da uno in campagna. I punti 2 e 3 sono fluidi perché fanno appello alla sensibilità individuale, ma il punto 1 è provvisto di un insieme di regole rassicuranti. La prima, lapidaria e ineludibile, è che nella successione delle portate non sono ammesse ripetizioni di alcun genere. Perciò non si possono riproporre piatti con lo stesso tipo di pesce, carne, verdura; i metodi di cottura (o di non cottura) non devono ripresentarsi, perciò a un sashimi di pesce non può far seguito una tartara di manzo, a un pesce lesso non può far seguito una gallina in brodo. Non si devono replicare le presentazioni: se nel menu c'è uno sformato, dopo non potranno esserci gratin o soufflé; i fritti devono comparire in tavola una volta sola; forma e colore dei cibi non devono ripetersi in immediata successione, leggi melanzane, carote viola, radicchi; lo stesso vale per consistenze analoghe, per esempio più preparazioni molli; le salse cremose, vedi una bernese, escludono poi dessert altrettanto cremosi, vedi un tiramisù. Ma è vero anche il contrario. Posso voler dare un pranzo monocromatico, tutto in nero (melanzane, risotto all'inchiostro di seppia, mirtilli); o costituito di varie parti di un solo ingrediente

(di una sogliola atlantica: la sola pelle, fritta; i filetti del dorso, alla griglia; il ventre, in umido; le guance, al vapore). Capricci, insomma.

Ma, tornando ai fondamentali, l'antipasto, che sarà leggero e stimolante, è il solo piatto che, in casa, possa arrivare in tavola impiattato, soprattutto se è freddo. Un capitolo a sé è costituito dai «primi», pasta o riso, portata solo italiana, che secondo i canoni classici non dovrebbero essere serviti la sera. Ma l'abitudine a ridurre il mezzogiorno a un momento veloce e casuale lo consente. A patto che il pane compaia solo al momento del piatto centrale per non sovraccaricare lo stomaco di farinacei. E a proposito del piatto centrale, o forte, è da lì che si deve partire nella costruzione del menu. Tutto il resto, dall'antipasto al dolce, deve ruotargli intorno come i pianeti intorno al sole.

ASCENDENTE, DISCENDENTE O A ZIG-ZAG?

Tante sono le direzioni che si possono impartire alla struttura di un menu. Nel prossimo numero.

FOTO R. LETTIERI

È scoppiata già da qualche anno. E non si tratta solo di dotarsi di uno shaker (magari vintage). Adesso si va a caccia di testi storici, originali o in ristampa. **Angela Odone** ve ne propone alcuni insieme alle ultime novità

COCKTAIL MANIA

1. ANALCOLICO?
Originali, dissetanti e salutari (se non si esagera con gli zuccheri), i mocktail, cioè finti (mock) cocktail, sono di gran moda. **Mi piace perché** ci sono le preparazioni di base: sciroppi, oli e sali aromatici... *C. Hwang, Mocktail, L'ippocampo, 15,90 euro*

2. PER TUTTI
Non tralascia niente questo manuale di agile consultazione. **Mi piace perché** la prima parte «per cominciare» è molto chiara e mette anche i neofiti in grado di preparare i drink classici. *Cocktail Slow, Slow Food Editore, 9,90 euro*

3. PERFEZIONISTA
Per migliorare la tecnica, ma non solo. Per scoprire nuovi strumenti e nuove ricette (ce ne sono più di 1000). **Mi piace perché** per ogni quesito possibile, qui trovate la risposta. *F. Mastellari e G. Ceccarelli, Miscelare, Hoepli, 29,90 euro*

4. ENCICLOPEDICO
Il quarto volume della Biblioteca Universale Rizzoli lo scrisse nel 1963 Luigi Veronelli, penna provocatoria fuori del coro. **Mi piace perché** l'autore non ha paura di esprimere la sua opinione, pungente, anche sui drink. *Luigi Veronelli, I duecento cocktails, Bur Rizzoli, amazon.it*

5. BEST SELLER
Quando uscì nel 1922 vendette più di 160.000 copie. Un vero record per quell'epoca. **Mi piace perché** è un condensato di informazioni in un libretto da taschino. *Robert Vermeire, Cocktails, how to mix them, Herbert Jenkins Ltd., amazon.it*

6. ICONICO
Uno dei più noti cocktail book di sempre. Scritto dal leggendario barman dell'Hotel Savoy di Londra. **Mi piace perché** è ricco di aneddoti e mi fa sognare di cristalli scintillanti e paillettes. *Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book, amazon.it*

L'esperto risponde

Mattia Pastori, *due volte Best Italian Bartender Diageo Worl Class, dirige il Camparino in Galleria a Milano. È un amante dei libri, che acquista in giro per il mondo.*

Quali sono gli elementi per creare un cocktail perfetto? Non possono mancare la conoscenza degli ingredienti e la padronanza nell'accostarli. Insieme alla tecnica, ovviamente. E poi bisogna saper capire il proprio ospite per interpretare al meglio i suoi gusti.
Qual è il tuo libro del cuore? *Il bar delle grandi speranze* di J.R. Moehringer, ma sono anche un grande fan dell'agente segreto James Bond 007 e di Ian Fleming.
Hai un libro di ricette di cucina di riferimento? Un libro, no. A dir la verità sono cresciuto sfogliando i numeri de *La Cucina Italiana* che mia nonna custodiva come un tesoro.

IMPRESCINDIBILE
Nel 1862 Jerry Thomas, il più famoso bartender di New York detto *The Professor*, compilò e pubblicò il primo manuale di miscelazione della storia. Contiene tutti i cocktail conosciuti fino ad allora. **Mi piace perché** ci sono anche le ricette per preparare a casa i liquori. *J. Thomas, Il manuale del vero gaudente ovvero il grande libro dei drink, Feltrinelli, 16 euro*

FOTO R. LETTIERI

GRANA PADANO DOP RISERVA

IL SEGRETO? LA LUNGA STAGIONATURA

L'abbinamento ideale?
Quello con le note dolci dell'aceto balsamico, del miele, delle composte di frutta e delle mostarde. Senza dimenticare che è il formaggio di elezione per completare taglieri di salumi e insaccati.

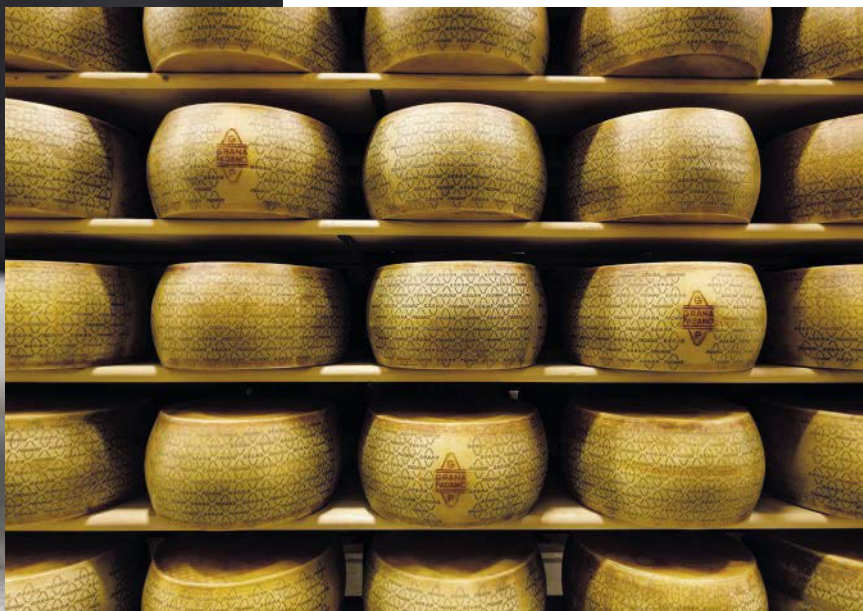
Perfetto da grattugia, con il suo sapore persistente Grana Padano Dop Riserva è straordinario anche da solo, da gustare a fine pasto, accompagnato da vini intensi e di buona alcolicità.

OLTRE 20
RISERVA
MESI

Per essere identificato come «Riserva», il Grana Padano Dop, stagionato per almeno 20 mesi, deve avere precise caratteristiche: una pasta di «grana» molto marcata, con un'accentuata presenza di cristalli di tirosina e una struttura a scaglie evidenti; un colore paglierino carico e omogeneo; aromi fragranti con note di burro, di fieno, di frutta secca; un sapore ricco ma delicato, mai aggressivo, con una punta piccante che corona il tutto, in un appagante equilibrio gustativo. Sullo scalzo delle forme, dalla parte opposta a quella in cui si trova il marchio Grana Padano, in prossimità del quadrifoglio, viene impresso un secondo marchio a fuoco, a sancire l'appartenenza alla categoria «Riserva».

CHIPS CROCCANTI DI ORTAGGI DI STAGIONE

Ingredienti per 4 persone
200 g *patate*
200 g *topinambur*
200 g *rape*
200 g *sedano rapa*
60 g *Grana Padano Dop Riserva*
olio per friggere

Sbucciate le verdure e tagliatele a fettine sottili (l'ideale sarebbe farlo con la mandolina). Friggete tutto in olio ben caldo e scolate su carta da cucina.
Insaporite le verdure fritte con una generosa spolverata di Grana Padano Dop Riserva grattugiato.
Servite le chips appena fatte all'aperitivo o come contorno.

C'era una volta LA POLLERIA

Faraona al verde

Mettere in una pentola 1 cipolla tritata olio burro (facoltativo) rosolare la faraona tagliata a pezzi, dopo aggiungere 1 bicchiere di vino bianco, quando è evaporato, mettere il tritato, pinoli salvia olive verdi e allungare per tutta la cottura con brodo di dado aggiungere olive verdi e pinoli interi.

Cottura circa 45 minuti massimo 1 h.

Queste ricette è indicata anche per il fagiano, quaglie, piccioni varia il tempo di cottura

Buon Appetito

Ingredienti
Olio, burro cipolla salvia un mazzetto Pinoli, olive verdi vino bianco Brodo di dado Sale q.B.

POLLERIA ANNA E SERGIO
VICO INF. DEL FERRO 1 R.
GENOVA

Aperta nel 1910 nel centro storico di Genova, da oltre un secolo è l'indirizzo per trovare i polli più ruspanti della città

Un grande bancone in marmo, celle frigorifere con porte di legno, maioliche liberty. E oggetti d'inizio secolo (scorso) sulle mensole, insieme alle uova sfuse, immancabili in una polleria che si rispetti. Dietro il bancone si trova oggi Matteo Timossi che, con la moglie Silvia, affianca i genitori Anna e Sergio, a cui è intitolato il negozio. È lui che ci racconta, orgoglioso, le peculiarità di questa polleria: «Noi vendiamo polli ruspanti (galli, galletti, faraone e piccioni) e nostrani. Sia interi sia lavorati, cioè sezionati o ripieni. Siamo una sorta di **gastronomia delle carni bianche**, ma solo crude. Ci piace l'idea che le persone tornino a cucinare, a casa. A volte diamo qualche antica ricetta, per suggerire come si fa». I nostri sono «polli veri», sottolinea Matteo. «Li prendiamo dallo stesso fornitore fin dal 1968. Sono animali di prima scelta, che vivono bene, mangiano come si deve, allevati a terra, senza antibiotici e senza ogm». E per le uova? «Ci fornisce anche quelle. Abbiamo un rapporto di grande fiducia, ma per ulteriore sicurezza le controlliamo con lo **specchia-uova**, uno strumento del 1910 che verifica la freschezza, consentendo di osservare in controluce la grandezza della camera d'aria, che deve essere piccolissima». LAURA FORTI

Sopra, lo «specchia-uova» e la storica ricetta della Faraona al verde dell'Antica Polleria Anna e Sergio. In alto, Matteo Timossi con la moglie Silvia e, qui a destra, con il padre Sergio.

FOTO PAOLA ALLEGRA SARTORIO

Con Menotrenta, sei anche tu un cuoco di mare!

il cuoco di mare

Cozze con guscio

Vongole del Pacifico

MENO 30 SURGELATI

direttamente dal mare
la qualità e il gusto del pesce
sulla tua tavola

seguici su:

Vedi le videoricette su **www.menotrenta.it**

Luchi Design / Ph. Laura Adani

CUSTODE DI BONTÀ

Margaret ci ha accolto a casa sua e ci ha raccontato come certi piatti della memoria fanno tornare la voglia di sorridere

Testi **LAURA FORTI**, Foto **GIACOMO BRETZEL**

Mediglia è un piccolo borgo, nelle campagne subito fuori Milano. Qui, in una vecchia cascina ristrutturata, ci accoglie Margaret Dini che, per l'occasione, ha organizzato una vera e propria riunione gastronomica: insieme a lei, infatti, ci sono le sue cugine Giusi e Silvana, «convocate» apposta per aiutarla a cucinare i piatti di famiglia. Per l'occasione, hanno portato anche una torta sbrisolona, fuori programma. Ma chi è la nonna? «Sono io, sono io! Anche se ho solo 56 anni e i nipoti li sto aspettando: mia figlia, 36 anni, ancora non ci pensa... Intanto impara a cucinare le ricette che custodisco con le mie cugine». Così si presenta Margaret, mentre si rimbocca le maniche per prepararsi a impastare, sull'asse di legno che si è fatta fare su misura dal suo falegname. Sul tavolo vediamo erbette, uova, farina, parmigiano... non c'è dubbio, ci troviamo al cospetto della migliore tradizione dell'Emilia-Romagna. «Infatti sono emiliana», conferma, «anche se abito a Domodossola. Ma durante la settimana sto qui a Mediglia con Andrea, mio fratello. Abbiamo perso da poco nostra sorella, la mia gemella. Così cerchiamo di farci forza a vicenda», ci racconta. Intanto, mentre Giusi e Silvana si occupano del tortino, la sfoglia prende forma tra le mani di Margaret. Si vede che c'è una sapienza innata. «Per noi la pasta è una religione, ho imparato da mia mamma e da mia nonna, potrei farla a occhi chiusi». Certamente non ha bisogno di bilancia e pesa gli ingredienti solo perché glielo chiedo, per scrivere la ricetta in modo preciso. Alla fine, aspettiamo Andrea Elvis, il fratello che «non si perderebbe una mangiata di tortelli per nulla al mondo», e apparecchiamo la tavola. Apriamo una bottiglia di Lambrusco e ci sediamo insieme a gustare queste bontà di una volta, passandoci burro e parmigiano. «Ci siamo divertiti, un raggio di sole in un momento difficile», mi confida Margaret quando andiamo via: un piccola grande magia culinaria.

Tortino di patate e porri

«Mia mamma ha l'orto e d'estate, quando i porri sono ancora sotto terra, taglia le cimette e usa quelle per il tortino. Viene ancora più saporito perché il verde è più forte della parte bianca, che è dolcina». Così ci spiega Silvana, mentre Giusi, che è precisa, prepara tutti gli ingredienti. Con questo impasto si fa anche un ripieno per i tortelloni di pasta matta, che poi vanno fritti.

Mettete a cuocere le patate intere con la buccia, partendo da acqua fredda, per circa 40 minuti. Intanto, tagliate i porri e fateli brasare lentamente in padella con un paio di cucchiai di olio, una noce di burro e una presa di sale, anch'essi per 35-40 minuti. Schiacciate le patate, profumatele con un pizzico di noce moscata e mescolatele con i porri, la ricotta, l'uovo sbattuto e il parmigiano grattugiato. Ungete una tortiera (ø 30 cm) di olio, cospargetela di pangrattato e riempitela con il composto, distribuendolo in modo uniforme. Rigatelo in superficie, mettete qualche fiocchetto di burro qua e là e infornatelo a 170 °C per circa 1 ora. Servitelo tagliato a pezzetti.
Che cosa serve per 8-10 persone: 1,2 kg di patate, 1 kg di porri, 300 g di ricotta, 200 g di Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi, 1 uovo, noce moscata, pangrattato, burro, olio extravergine di oliva, sale.

Tortelli di erbette

«Quanti ne dai per uno?», chiedo a Margaret. «Ah no, a oltranza! Non mi far contare, tanto se avanzano il giorno dopo si ripassano in padella con il burro: si forma la crosticina e sono fantastici. Appena fatti, invece, si condiscono con burro fuso a bagnomaria, non abbrustolito, quello va bene per i casoncelli. E attenzione, niente salvia, che è tipica nel Piacentino. E la pasta, mi raccomando, un po' spessa, non come quella sottile dei cappelletti».

Impastate la farina con 3 uova grandi, un pizzico di sale e un filo di olio. Lavorate a lungo finché il panetto non sarà omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per circa 1 ora. Intanto preparate il ripieno: scottate le erbette per 2 minuti in acqua bollente, scolatele e strizzatele. Tritatele, salatele e mescolatele con la ricotta, un pizzico di noce moscata, 1 uovo sbattuto, 100 g di parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata. Stendete la pasta in sfoglie non troppo sottili alte 10-12 cm, disponete il ripieno a grosse noci e ripiegatevi sopra la sfoglia. Pressatela intorno al ripieno per far uscire l'aria. Ritagliate dei tortelli rettangolari con una rotella dentellata. Ne otterrete circa 60. Cuoceteli in acqua bollente salata per circa 3 minuti e serviteli con burro fuso e parmigiano grattugiato.
Che cosa serve per 6-8 persone: 500 g di farina, 350 g di ricotta, 200 g di erbette, 150 g di Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi, 4 uova, noce moscata, burro, olio extravergine di oliva, sale.

BUFFET DI FINE ESTATE

PER OTTO OSPITI

Alzata delle verdure **Vitra**, bicchieri verde acqua **Iittala**, piattini *Op Art* **Jonathan Adler**, ciotola verdina, piatto e piatti colorati del finto erbazzone tutto distribuito da **Rinascente**; posate, minicasseruole color senape e verde petrolio **Sambonet**, posate del pesce **Alessi**, vassoio di sughero **Coin Casa**, piattino per il caprino **Ilaria.I**, sottopentola a raggiera oro e alzata della fregola **Nanban**, fondo di tessuto **Dedar**.

I profumi e i ricordi delle vacanze in piatti da preparare in anticipo, per portarli in tavola prima che arrivino gli amici. E, mentre cominciano i brindisi, l'unica cosa da fare è mettere in forno il pesce

Ricette JOËLLE NÉDERLANTS, Testi LAURA FORTI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling SERENA GROPPO

Teglia di ortaggi colorati

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

400 g 3 peperoni lunghi a cornetto multicolori – 300 g zucca
200 g zucchine mignon
170 g cipolla rossa
olive taggiasche snocciolate
olio extravergine di oliva
arancia – prezzemolo – sale

Dividete la cipolla a spicchi, senza tagliarne la base in modo che non si sfaldino. Eliminate i semi della zucca e tagliatela a dadi irregolari, senza sbucciarla. Mondate i peperoni e tagliateli a losanghe. Tagliate a metà per il lungo le zucchine.
Mescolate tutte le verdure e conditele con 2 cucchiai di olive, 2 cucchiai di olio, una presa di sale e il succo di mezza arancia. Distribuitele in una teglia foderata di carta da forno unta di olio; infornate a 200 °C per 25-30 minuti.
Servite con foglie di prezzemolo.

Cinque piccoli assaggi con schiacciatine

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

240 g lenticchie lessate
16 olive verdi giganti
8 schiacciatine croccanti
4 caprini – 1 pompelmo
1 grosso cetriolo
tahina chiara (crema di sesamo) – limone – sale
peperoncino fresco – pinoli
rosmarino – menta – aglio
pepe rosa secco – timo limone
olio extravergine di oliva

HUMMUS
Frullate le lenticchie con una presa di sale, il succo di mezzo limone, 50 g di tahina chiara, 3 cucchiai di acqua e, a piacere, un pezzetto di aglio tritato.
OLIVE
Tagliate le olive a fettine e conditele con ½ spicchio di aglio, ½ peperoncino a pezzetti, qualche ago di rosmarino e un cucchiaio di olio.
POMPELMO
Pelatelo a vivo separando gli spicchi.
CETRIOLO
Sbucciatelo, eliminate i semi e tagliatelo a tocchetti. Conditeli con un filo di olio, sale e menta.
CAPRINI
Cospargeteli con 1 cucchiaio di pinoli tostati e sminuzzati, 1 cucchiaino di pepe rosa secco leggermente schiacciato e fogliolíne di timo limone.
Accompagnate i cinque assaggi con le schiacciatine.

Orata al forno

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

1,4 kg 1 orata
limone – finocchietto
olio extravergine di oliva
aglio – sale – pepe

Squamate ed eviscerate l'orata; riempite il ventre con 3 rondelle di limone, un ciuffo di finocchietto e sale.
Disponete il pesce in una teglia foderata di carta da forno unta. Conditelo con un filo di olio, sale, pepe, qualche mezza rondella di limone, un ciuffo di finocchietto. Mettete nella teglia anche mezza testa di aglio (tagliata trasversalmente). Infornatelo a 180 °C per 30-40 minuti.

Finto erbazzone al pesto leggero

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

400 g patate – 300 g farina
250 g zucchine
150 g mozzarella
100 g cipollotti – 35 g basilico
15 g pinoli – formaggio grattugiato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL RIPIENO
Lessate le patate intere con la buccia in acqua non salata per 30-40 minuti. Sbucciatele e schiacciatele in modo grossolano.
Mondate le zucchine, tagliatele a rondelle; pulite e tagliate a fettine i cipollotti conservando anche un pezzetto del verde. Saltate tutto in padella con 2 cucchiai di olio per 8-10 minuti con una presa di sale.
Frullate il basilico e i pinoli con 3 cucchiai di olio, un pizzico

di sale e un cubetto di ghiaccio fino a ottenere un pesto leggero.
Mescolate il pesto con le patate schiacciate, ormai fredde. Aggiungete anche le zucchine e i cipollotti, 3 cucchiai di formaggio grattugiato, sale e pepe.

PER LA PASTA

Impastate la farina con 150 g di acqua e 25 g di olio, ottenendo una pasta elastica; lasciatela riposare coperta con la pellicola per 15 minuti.
Stendete poi ¾ della pasta a uno spessore di 2-3 mm e con essa foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm, h 2 cm).

PER IL FINTO ERBAZZONE

Riempite lo stampo con il ripieno e aggiungete la mozzarella, a pezzettoni. Stendete la pasta rimasta in un disco, appoggiatela sul ripieno e sigillatela lungo il bordo formando un cordoncino.
Spennellate di olio la superficie, bucherellatela con uno stecchino e cuocete l'erbazzone nel forno ventilato a 180 °C per 50 minuti circa. Sfornatelo, fatelo raffreddare e decoratelo a piacere.

Fregola con verdure e alici marinate

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

400 g fregola media
300 g pomodori datterini
200 g fagiolini
100 g filetti di acciuga marinati
peperoncino in polvere
menta fresca – sale
aceto bianco
olio extravergine di oliva

Lessate la fregola in acqua salata per 15 minuti; scolatela un po' al dente e distribuitela su un vassoio a raffreddare.
Mondate i fagiolini, tagliateli a metà e lessateli in acqua bollente salata per 4-6 minuti. Scolateli.
Tagliate i pomodori a rondelle.
Raccogliete in una ciotola la fregola e conditela con un pizzico di peperoncino, 4 cucchiai di olio, 2 cucchiai di aceto, 5-6 foglie di menta spezzettate.
Completatela con i fagiolini, i pomodori, le acciughe marinate, alcune a pezzetti altre lasciate intere.

Macedonia estiva e crema al kefir

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

250 g latte – 150 g kefir
60 g zucchero
50 g zenzero fresco
35 g amido di riso
1 uovo – 1 tuorlo
½ anguria baby
½ melone arancione
½ melone bianco

PER LA CREMA

Scaldate il latte in una casseruola fino a quando non comincia a fremere.
Sbattete l'uovo e il tuorlo con l'amido e lo zucchero. Stemperateli con il latte caldo e cuocete la crema mescolando per 2 minuti. Spegnete e aggiungete il kefir. Grattugiate lo zenzero e strizzate il succo nella crema.
Tagliate a cubotti i meloni e l'anguria e serviteli con la crema al kefir.

Cocktail alla frutta

Impegno Facile
Tempo 15 minuti più 40 minuti di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

300 g spumante secco
150 g zucchero
150 g rum bianco
70 g succo di lime
50 g succo di arancia
4 pesche – angostura

Fondete lo zucchero in una casseruola con 150 g di acqua. Quando è del tutto sciolto, spegnete e fate raffreddare.
Frullate le pesche con la buccia insieme con il succo di arancia e di lime. Aggiungete 250 g di acqua, poi lo sciroppo, infine passate al setaccio.
Aggiungete 2 cucchiaini di angostura, il rum bianco e lo spumante.

MACEDONIA ESTIVA E CREMA AL KEFIR

GENERAZIONE EFFERVESCENTE

Un'azienda attenta alla sostenibilità e un'oasi dove l'acqua sprizza da un geyser. Abbiamo scoperto come nasce Ferrarelle, minerale italiana famosa nel mondo. Grazie a molto impegno. E forse a un pizzico di scaramanzia

A cura di SARA TIENI, Foto GIACOMO BRETZEL

Nel Parco Sorgenti di Riardo, 135 ettari coltivati e boschivi vicino a Caserta, si sentono solo le cicale. Il sole è a picco. Di acqua neanche l'ombra. «Scorre a 40 metri di profondità. Però, se vuole, apriamo il geyser». A farmi questa bizzarra proposta è Michele Pontecorvo, vicepresidente del Gruppo Ferrarelle. Pochi minuti dopo l'esplosione: una fontana alta 10 metri ci sovrasta. L'acqua è freschissima e come dice il motto aziendale «effervescente naturale». Accanto a lui le sorelle Adriana e Carlotta (*sopra, nella foto*), insieme al fratello nel consiglio di amministrazione dell'azienda di famiglia. Il marchio, fondato nel 1893 e poi passato alla multinazionale francese Danone, dal 2005 è di proprietà dei Pontecorvo, che hanno acquisito il gruppo Italaquae, ribattezzato Ferrarelle Spa (comprende anche Vitasnella, Fonte Essenziale, Boario, Santagata e Natìa, e distribuisce in Italia Evian). Oggi, con 400 dipendenti tra Milano, Riardo e Darfo Boario Terme in Val Camonica, l'azienda brilla più che mai di orgoglio made in Italy, tanto da ampliare la produzione a un'altra eccellenza, il cioccolato toscano Amedei.

Andiamo con ordine. Come è tornata in Italia Ferrarelle?

«La nostra famiglia ha prodotto bottiglie di vetro per quasi un secolo, eravamo la

seconda azienda in Europa. Negli anni Novanta cedemmo l'azienda e aprimmo una compagnia di navigazione. Poi mio padre decise di acquistare questo storico brand e in due mesi tornammo nell'industria manifatturiera. Questa volta le bottiglie le avremmo riempite».

Di acqua si parla molto. Che cos'ha, la vostra, di speciale?

«È l'unica effervescente naturale certificata su tutto il processo idrobiologico delle bollicine. Nasce qui, dalla raccolta delle acque piovane sulla sommità del vulcano spento di Roccamonfina. Scende a 40 metri nel sottosuolo e scorre per 15 chilometri tra strati di rocce vulcaniche. In questo modo si arricchisce di sali minerali e di gas. Come un vino, l'acqua sente il terroir. Quindi, di speciale ha il territorio in cui sgorga».

Ovvero?

«Il Parco Sorgenti di Riardo è un luogo rimasto intatto nei secoli, proprio grazie alle fonti. Per salvaguardarlo, dal 2010 abbiamo avviato una collaborazione con il Fai (Fondo Ambiente Italiano). L'intento è di valorizzare, oltre alla risorsa idrominerale, anche il paesaggio in cui nasce».

In che modo?

«Organizziamo visite guidate. Abbiamo avviato un'azienda biologica, la Masseria delle Sorgenti Ferrarelle, di 88 ettari, che produce olio, miele, nocciole e legumi. Il fulcro dell'accoglienza e di questo lavoro è la Masseria Mozzi, risalente al XVIII secolo, un luogo magico diventato una locanda che serve piatti della tradizione con prodotti locali, tra cui le verdure dell'orto, mozzarelle di bufala e ricotte freschissime provenienti dai caseifici vicini. A guidarci è la sostenibilità».

Che cosa significa?

«Preservare per le generazioni future. Quest'acqua è conosciuta fin dai tempi dei romani. Plinio il Vecchio, nel suo *Naturalis Historia* parla di "acque che ribollono dal terreno". Sostenibilità significa anche rispetto della falda acquifera, monitorata ogni settimana attraverso "pozzi spia" per controllare che mantenga la sua integrità».

Per via delle bottiglie di plastica, l'acqua minerale è accusata di essere una delle prime cause dell'inquinamento dei mari. Come replicate voi produttori?

«Impegnandoci in progetti ambiziosi e un po' folli. Siamo l'unica azienda italiana che si è dotata di un impianto per riciclare il Pet, dal 2018, in maniera totalmente autonoma. Sul tema, mi permetta, c'è però molta disinformazione. Credo che siano le abitudini dell'uomo che devono cambiare. La plastica può essere una risorsa: il polimero che usiamo per le nostre bottiglie, di alta qualità, può essere riutilizzato all'infinito».

Com'è l'acqua del futuro?

«Credo che l'acqua non abbia tempo, è l'unico alimento di cui non possiamo fare a meno. Però può essere arricchita. Qualche anno fa andavano le acque aromatizzate. Ora le "funzionali"».

Acque che curano?

«Sì. Con Vitasnella ne abbiamo lanciato una linea ad hoc. C'è quella detox, con aloe, e la drenante, con linfa di betulla. Si applica all'acqua il concetto dei "superfood", gli alimenti che oltre a nutrire aiutano l'organismo. Idratandoci meglio, diventiamo più performanti».

Lei lo sarà di sicuro.

«Crede? Il primo ricordo in azienda è una spettacolare caduta. Il direttore generale mi stava presentando ai dipendenti, sono scivolato da una scala e mi sono trovato schiena a terra. Ma ha portato bene».

Scaramantico?

«Moltissimo. Porto sempre con me un amuleto, il cornetto d'oro che mi regalò mio padre il giorno dell'esame di maturità. Anche all'oasi ne abbiamo seminato qualcuno, di legno, qua e là».

Da sopra, in senso orario, uno scorcio della Masseria delle Sorgenti, Michele Pontecorvo, vicepresidente di Ferrarelle Spa, un piatto di cavatelli con pomodorini e fiori di zucca in menu alla Masseria Mozzi, la cuoca Filomena.

UNA FAMIGLIA INCREDIBILE

IMPARA DAI SUPEREROI DISNEY COME DIVENTARE GRANDE E FORTE ANCHE A TAVOLA. ECCO QUALCHE DRITTA, IDEATA DA UN CUOCO-SCIENZIATO, DA ASSAPORARE SUBITO

© Disney/Pixar

Una famiglia davvero «incredibile» è unita e in armonia, anche a tavola. Lo racconta molto bene Disney attraverso i mitici supereroi in formato «casalingo» protagonisti de *Gli incredibili 2,* in uscita il 19 settembre al cinema. Seguendo le avventure di mamma Elastigirl, papà Mr Incredibile, dei figli Violetta e Flash e dell'ultimo nato Jack-Jack Attack, viaggerete con la fantasia e capirete quanto sia importante fare squadra, anche quando si tratta di scelte alimentari. Mangiare le verdure, per esempio, può essere un bel gioco. Ce lo insegna Marco Bianchi, food mentor e divulgatore scientifico, insieme con *Scoiattolo – La pasta fresca*, uno dei brand che con Cucina Disney promuove, attraverso i suoi prodotti, le regole della buona alimentazione. Ecco a voi una ricetta studiata per condire i ravioli Raggi di sole Bio. Da preparare, e gustare, insieme con mamma e papà in pochissime mosse.

Domenica 30 settembre, a Milano, non perdete il divertente laboratorio educativo/interattivo "Gli ingredienti incredibili: giochiamo a fare la spesa!" tenuto da Marco Bianchi e pensato per i più piccoli. Scoprite tutti i dettagli e iscrivetevi con il vostro bambino sul sito *loscoiattolo.it* a partire dal 1 settembre.

RAGGI DI SOLE CON CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA DURA

Per 4 persone
2 *confezioni di Raggi di sole Bio Zucca&Carote*
300 g *pisellini surgelati –* ***50 g*** *ricotta dura*
20 g *cipolla essiccata –* ***2*** *zucchine – foglie di menta essiccate – olio extravergine di oliva – sale – pepe*

Sbollentate i pisellini e quindi frullateli con un paio di cucchiai di olio, 5 foglie di menta, sale e pepe.
Tagliate le zucchine a piccoli cubetti, quindi saltatele con la cipolla essiccata, un pizzico di sale e olio. Basteranno 5 minuti: dovranno restare piuttosto croccanti.
Cuocete i Raggi di sole in una padella larga antiaderente, chiusa con coperchio, con un paio di cucchiai di acqua e la salsa di pisellini alla menta. Unite le zucchine e servite con ricotta dura, a scagliette o grattugiata.

Mamma, che buoni!

Non solo al cinema: gli Incredibili 2 arrivano anche in tavola, complici i ravioli Scoiattolo – La pasta fresca, i succhi di frutta Santàl e le chicche di patata Patarò, che insieme alla famiglia di supereroi animati renderà davvero fantastici i vostri menù. Provateli tutti!

E non finisce qui

Fino al 30 settembre acquistando un prodotto Cucina Disney avrete la possibilità di vincere 5 pacchetti esperienza per laboratori di cucina con la Scuola de La Cucina Italiana, personalizzati Disney. Visitate il sito ***divertiamociincucina.it*** per scoprire tutti i premi e per leggere il regolamento completo.

Cucina Disney si affianca ai prodotti di marca per aiutare le famiglie a portare in tavola alimenti buoni ed equilibrati, facendo divertire i bambini con i loro personaggi preferiti.

© Disney

ricettario *di settembre*

Testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI
Fotografie
RICCARDO LETTIERI
Styling
BEATRICE PRADA

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a p. 135**

Ciotola rosa e piattino della ricotta **Rina Menardi**, pila di piattini **Laboratorio Pesaro**, vaso **Virginia Casa**, tovagliolo **Busatti**.

Ospiti nella nostra cucina

DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Cuoco raffinato, privilegia gli ingredienti del Lago Maggiore, quello su cui si affaccia il suo ristorante, il Sole di Ranco, immerso in un giardino colmo di fiori e di erbe aromatiche.

LUIGI STINGA

Preciso ed elegante nei gesti e nei sapori, è sous chef al ristorante Seta dell'hotel Mandarin Oriental Milan. Ama la carne, perché più di ogni altro cibo richiede «cura e sentimento» e gli piace mettersi alla prova con i dolci della Campania, sua terra di origine.

SAURO RICCI

Cuoco-antropologo, è un cultore del taoismo e uno specialista della macrobiotica, disciplina alimentare che considera uno dei modi migliori di prendersi cura di sé, nel corpo e nello spirito, degli altri e del pianeta. Lavora al ristorante di cucina naturale Joia di Milano.

Mozzarella in carrozza con pomodori e pesche

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g **2 mozzarelle**
4 fette di pancarré
2 uova
2 pesche tardive
2 pomodori costoluti
pangrattato – basilico
olio di arachide
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

PER LE MOZZARELLE IN CARROZZA
Asciugate bene le mozzarelle su carta da cucina e tagliatele a metà, ottenendo 4 cupolette.
Tagliate le fette di pancarré con un tagliapasta (ø 6 cm); rifilate con lo stesso tagliapasta anche le cupolette di mozzarella.
Sbattete le uova, unendo un pizzico di sale.
Disponete 1 foglia di basilico su ogni fetta di pancarré, quindi appoggiatevi le cupolette di mozzarella dalla parte piatta.
Impanate le mozzarelle, come si vede nel box in basso.
Friggete le mozzarelle in carrozza, una alla volta, in abbondante olio di arachide per un paio di minuti, quindi scolatele su carta da cucina.
PER IL CONTORNO
Tagliate pesche e pomodori a pezzetti e condite tutto con olio extravergine, aceto, sale, basilico spezzettato.
Servite le mozzarelle in carrozza con il contorno di pomodori e pesche.

Passate ciascuna mozzarella con il pancarré prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato (1). Ripetete le stesse operazioni altre due volte (2) per ottenere una impanatura robusta e croccante.

Piatti e tovaglia **H&M Home**, ciotolina del sale **Funky Table**.

antipasti
!
Verificate a occhio
la temperatura
dell'olio immergendovi
un tocchetto di
pane: se sfrigolerà
vivacemente, potete
cominciare a friggere.

Piattino dei flan **Bitossi Home**, piatto ovale del baccalà e piatti del carpaccio **Laboratorio Pesaro**, tovagliolo rosa **Busatti**.

Petali di baccalà al vapore, mandorle e squacquerone

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g 4 trancetti di baccalà dissalato, senza pelle
300 g indivia riccia
100 g squacquerone
4 piccole rape bianche
4 ravanelli
4 carote baby
4 barbabietole baby
2 pomodori ramati
2 prugne rosse
½ cipolla rossa
½ radicchio rosso
½ cespo di indivia belga
mandorle a lamelle
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso
pepe

Tagliate la cipolla a fettine; mettetele in una ciotola con una manciata di sale grosso e lasciate riposare per 20 minuti.
Cuocete a vapore il baccalà per 5 minuti. Lasciatelo intiepidire, poi sfaldatelo con le mani.
Lavate tutte le verdure.
Dividete i pomodori a spicchi e, con un cucchiaio, recuperate i semi: serviranno a completare l'insalatina, come una specie di «caviale vegetale». Tagliate la polpa a striscioline.
Scottate in acqua bollente salata le rape e le carote per 5 minuti; scolatele con un mestolo forato. Nella stessa acqua scottate anche i ravanelli per 1 minuto (per mitigare il loro sapore un po' acre); scolateli. Lessate per ultime le barbabietole baby per 10 minuti. Tagliate le carote a metà per il lungo e le barbabietole a spicchi.
Mondate l'indivia riccia e spezzettatela; tagliate a losanghe le foglie di radicchio rosso e di indivia belga.
Tagliate le prugne a spicchietti.
Sciacquate la cipolla salata e asciugatela.
Condite lo squacquerone con poco sale, pepe e lavoratelo energicamente con una frusta per ottenere una crema.
Componete l'insalata distribuendo **nei** piatti tutti gli elementi. Completate con un filo di olio e mandorle a lamelle.
Da sapere Se non trovate le verdure «baby», utilizzate una rapa bianca tagliata a spicchietti, una carota tagliata a bastoncini e una barbabietola lessata tagliata in tocchetti.

Piccoli flan di ricotta e zafferano con cicorino alle mandorle

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g ricotta
80 g cicorino da taglio
50 g mandorle sgusciate e pelate
40 g panna fresca
zafferano in polvere – sale
olio extravergine di oliva

Frullate la ricotta con 1 bustina di zafferano, la panna, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale.
Ungete 4 stampini con un poco di olio e suddividetevi il composto.
Cuocete in forno a 160 °C per 13-14 minuti, finché i flan non si saranno rassodati, quindi sformateli delicatamente.
Infornate contemporaneamente anche le mandorle e tostatele per 10 minuti.
Lavate il cicorino, tagliatelo a listerelle, disponetelo nei piatti, adagiatevi sopra i flan, guarnite con le mandorle tritate e, a piacere, con fiori di aglio.

Idea semplice ma di grande effetto, questo «pavé» di fichi è un'ottima base anche per carpacci di pesce e per il classico prosciutto crudo.

Carpaccio di fichi con stracciatella

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo e raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g formaggio stracciatella
6-8 fichi neri
limone – zucchero
pistacchi sgusciati
mandorle sgusciate
olio extravergine di oliva
sale in fiocchi
sale fino – pepe

PER IL CONDIMENTO
Sciogliete sul fuoco 100 g di zucchero in 100 g di acqua, ottenendo uno sciroppo.
Sbianchite le scorze di 1 limone in acqua bollente salata per qualche secondo, quindi cambiate l'acqua e ripetete l'operazione un'altra volta.
Immergete quindi le scorze di limone nello sciroppo di zucchero e fatele riposare per 2 ore; alla fine adagiatele su una placca e lasciatele asciugare a temperatura ambiente.
Tostate una manciata di pistacchi e una di mandorle in una padella con un velo di olio per un paio di minuti; asciugateli su carta da cucina, salateli e divideteli a metà per il lungo.

PER I FICHI
Lavate bene i fichi e tagliateli a metà senza sbucciarli. Utilizzateli per preparare 4 «pavé» (come si vede nel box qui accanto) da mettere poi in freezer per 45 minuti, con tutto l'acetato.
Tirate fuori dal freezer i «pavé», poi rimuovete delicatamente il foglio superiore di acetato, ribaltate il «pavé» di fichi su un piatto ed eliminate anche il secondo foglio. Procedete così con gli altri 3 «pavé». Lasciateli a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di servirli.
Guarnite il carpaccio di fichi con ciuffi di stracciatella, le mandorle e i pistacchi tostati, le scorze di limone sciroppate e, a piacere, foglie di acetosella.
Condite infine con un filo di olio, fiocchi di sale e pepe.

Ponete 3-4 mezzi fichi tra 2 fogli di pellicola o di acetato (tipo quelli che usano i salumieri), schiacciateli con un pestacarne (1) fino a ottenere un unico strato; rifilatelo formando un disco di 15-16 cm di diametro (2). Preparate così altri 3 «pavé».

primi

Piatto fondo degli gnocchi **Rina Menardi**, bicchieri **Zafferano**.

Gnocchi a sofficità garantita? Impastate la farina con le patate quasi bollenti.

Gnocchi con fonduta, mirtilli e friggitelli

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

850 g patate
300 g peperoni friggitelli
220 g farina
200 g latte
150 g formaggio grattugiato
100 g panna fresca
70 g mirtilli
15 g amido di mais
limone – zucchero
olio extravergine di oliva
olio di semi – sale

PER GLI GNOCCHI
Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua bollente salata.
Sbucciatele e passatele con uno schiacciapatate.
Preparate gli gnocchi, come si vede nel box nella pagina a destra.
Cuoceteli poi in abbondante acqua salata e scolateli con un mestolo forato appena vengono a galla.
Arrostite gli gnocchi su entrambi i lati in una padella con un velo di olio di semi per 2-3 minuti.

PER IL CONDIMENTO
Preparatelo mentre cuociono le patate. Mescolate il latte e la panna. Stemperate l'amido di mais in 50 g di latte e panna. Portate a ebollizione il resto di latte e panna, unitevi l'amido stemperato mescolando con una frusta, quindi abbassate la fiamma e unite il formaggio grattugiato poco alla volta, continuando a mescolare. Cuocete a fiamma molto bassa per altri 3 minuti.
Filtrate la fonduta con un colino a maglie larghe, per eliminare i grumi che si saranno eventualmente formati.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro; mettete al centro della fontana le patate schiacciate, ancora molto calde, con un pizzico di sale e impastate tutto (1-2). Dividete l'impasto in piccole porzioni

e arrotolatele sul piano di lavoro formando dei filoncini del diametro di un paio di centimetri. Tagliate ciascun filoncino in rocchetti lunghi 1 centimetro (3-4).

Mondate i friggitelli: apriteli a metà per il lungo ed eliminate semi e picciolo, tagliateli poi a pezzi grossi. Fateli appassire in una padella con un velo di olio extravergine e un pizzico di sale per 3 minuti.
Cuocete i mirtilli con 1 cucchiaio di zucchero, 1 di acqua e 1 di succo di limone per un paio di minuti, poi schiacciateli grossolanamente con una forchetta e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.
Distribuite nei piatti la fonduta di formaggio, adagiatevi sopra gli gnocchi, completate con i friggitelli, la salsina ai mirtilli e portate in tavola.

Risotto in verde

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
100 g piselli sgranati
60 g prezzemolo
60 g formaggio grattugiato
40 g 4 fette di prosciutto crudo
2 zucchine
1 spicchio di aglio
1 scalogno – brodo vegetale
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva

PER IL CONDIMENTO
Mondate le zucchine, tagliatele a rondelle e tuffatele in acqua bollente salata per 10 secondi.
Sbollentate anche i piselli in acqua salata per un paio di minuti.
Mondate il prezzemolo e sbollentatene le foglie in acqua salata per 10 secondi, tenendone da parte 1 cucchiaio; scolatele, tuffatele in acqua e ghiaccio, quindi strizzatele bene e frullatele con 60 g di olio e un pizzico di sale.
Sbucciate lo spicchio di aglio e tagliatelo a fettine sottilissime.
Scaldate una padella con un velo di olio e cuocetevi le fette di prosciutto per circa 4-5 minuti, finché non saranno diventate croccanti. Liberate la padella, aggiungete un altro filo di olio e abbrustolitevi le fettine di aglio per circa 3 minuti, finché non saranno brune.
Rosolate in un'altra padella con un filo di olio le foglie di prezzemolo tenute da parte per farle diventare croccanti (ci vorrà circa 1 minuto).

PER IL RISOTTO
Tritate lo scalogno e soffriggetelo in una padella con un velo di olio per 2 minuti, unite 1 cucchiaio di brodo, mescolate e stufate per un minuto.
Tostate il riso a secco in una casseruola, finché non si sarà scaldato, sfumate con 1 bicchiere di vino bianco, freddissimo, quindi aggiungete lo scalogno e coprite tutto con brodo vegetale. Fate cuocere per 12-13 minuti, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo.
Mantecate il risotto con il prezzemolo frullato e il formaggio grattugiato; aggiungetevi le zucchine e i piselli, mescolate bene e spegnete la fiamma.
Distribuite il risotto nei piatti, guarnite con il prosciutto, il prezzemolo croccante e l'aglio abbrustolito.

Pasta alla genovese

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g cipolle bianche
500 g zite grosse
400 g polpa di stinco di vitello
100 g ricotta
50 g latte
1 carota
formaggio grattugiato
gambi di prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

PER IL SUGO
Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette. Mondate la carota e tagliatela in tre rocchettoni.
Salate e pepate la carne.
Scaldate in una casseruola 3-4 cucchiai di olio con la carota; rosolatevi la carne, voltandola su tutti i lati, per circa 3-5 minuti, poi sfumatela con uno spruzzo di vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.
Aggiungete le cipolle affettate, ½ bicchiere di acqua e mescolate. Abbassate il fuoco, coprite con il coperchio e cuocete per circa 2 ore e 30 minuti.
Togliete quindi la carne dalla casseruola e lasciate cuocere ancora la cipolla, senza coperchio, con il fuoco un po' più vivace, in modo che si asciughi.
Sfilacciate una piccola parte della carne, che userete per completare i piatti. Tagliate a pezzetti il resto.
Frullate la cipolla con solo due colpi di mixer, in modo da ottenere una salsa grossolana. Mettetela in una padella con la carne a pezzetti.
Frullate la ricotta con il latte finché non sarà diventata una crema liscia.

PER LA PASTA
Spezzate in tre le zite e lessatele in acqua bollente salata.
Scolatele al dente e versatele nella padella con la cipolla e la carne; aggiungete un filo di olio, un pizzico di formaggio grattugiato e saltatele per 1 minuto.
Servite le zite sopra una cucchiaiata di crema di ricotta e completate con la carne sfilacciata tenuta da parte e qualche gambo di prezzemolo a rondelle.
Da sapere La «genovese» è una preparazione tipica della cucina napoletana che risale alla metà dell'Ottocento. Nulla ha a che vedere con Genova, però: pare che una salsa di carne e cipolle fosse cucinata da una comunità di genovesi che abitava nei Quartieri Spagnoli. Altri sostengono che fosse l'invenzione di un cuoco di Ginevra (genevois) al servizio dell'aristocrazia napoletana del tempo.

Piatti fondi della pasta alla genovese e dei tagliolini **Rina Menardi**, bicchieri **Zafferano**, tovagliolo verde dei tagliolini **Once Milano**.

Per liberare i funghi da eventuali ospiti indesiderati, affettateli e lasciateli riposare per 30 minuti su un foglio di carta da cucina.

Tagliolini con funghi porcini

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g farina
70 g lattuga
4 funghi porcini
4 uova
1 scalogno – noci sgusciate
vino bianco secco – basilico
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I TAGLIOLINI
Impastate la farina con le uova e 1 cucchiaio di olio, quindi lasciate riposare l'impasto coperto per 1 ora.
Infarinate il piano di lavoro e tirate la pasta, ottenendo delle sfoglie di 1-2 mm di spessore.
Tagliate le sfoglie con l'apposito attrezzo per ottenere i tagliolini.
PER IL CONDIMENTO
Pulite i funghi porcini, come si vede nel box qui accanto.
Tagliatene poi 3 a fettine.
Soffriggete in una padella capiente con un filo di olio lo scalogno tritato finemente, poi unite i funghi a fettine, salate, pepate e cuoceteli per 5 minuti. Bagnateli con 3-4 cucchiai di vino e ½ mestolo di brodo vegetale e proseguite la cottura per un altro minuto. Aggiungete anche 5-6 foglie di basilico spezzettate, mescolate e spegnete la fiamma.
Tagliate il fungo rimasto a lamelle sottilissime con l'aiuto di una mandolina.
Mondate la lattuga e tuffate le foglie in acqua bollente salata per qualche secondo, scolatele e frullatele con 3 cucchiai di olio; setacciate la crema ottenuta con un colino a maglia fine.
Cuocete i tagliolini in abbondante acqua bollente salata per un paio di minuti, finché non saranno venuti a galla. Scolateli, versateli nella padella dei funghi con ½ mestolo di brodo vegetale, 1 cucchiaio di olio, la crema di lattuga e gherigli di noce spezzettati; mescolate, regolate di sale e di pepe, lasciate insaporire per 1-2 minuti e servite.

Tagliate via la base del gambo e raschiate via la terra con la lama di un coltellino (1). Rimuovete delicatamente con carta da cucina inumidita con un po' di acqua i residui di terra sulla cappella e sul gambo (2).

pesci

Piatti fondi dei calamari e dadi sale e pepe **Laboratorio Pesaro**, piatti piani **Rina Menardi**, bicchieri **Zafferano**, vassoio del salmone e tovaglia **H&M Home**.

!

Per una salsa effetto velluto, passate al setaccio il frullato di pomodorini.

Calamari ripieni di pomodori, patate e pinoli

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari
300 g pomodorini ciliegia
200 g patate
60 g pinoli sgusciati
2 pomodori ramati
olio extravergine di oliva
basilico
sale – pepe

PER IL RIPIENO
Tagliate in quattro i pomodori, svuotateli dai semi e riducete a dadini molto piccoli la polpa.
Pelate le patate e tagliate anch'esse a dadini.
Scaldate in una padella un filo di olio e rosolatevi i dadini di patata con un pizzico di sale e pepe. Dopo 2 minuti aggiungete i pomodori e saltate tutto per altri 2 minuti. Profumate con qualche foglia di basilico spezzettata e spegnete.
Tostate i pinoli in una padella per 2-3 minuti e uniteli a patate e pomodori, ottenendo il ripieno.
PER LA SALSA
Tagliate i pomodorini ciliegia in quattro; scaldate in una padella un filo di olio con un ramoscello di basilico. Saltatevi i pomodorini per 3 minuti, con un pizzico di sale, a fuoco vivace. Spegnete ed eliminate il basilico.
Frullateli con il mixer a immersione.
PER I CALAMARI
Pulite i calamari, separando i ciuffi dai corpi e togliendo la pennetta interna. Spellateli e lavateli.
Riempiteli con il ripieno; riposizionate i ciuffi alle estremità dei corpi, fissandoli con uno stecchino e chiudendo contemporaneamente l'imboccatura, in modo che il ripieno non fuoriesca.
Cuocete i calamari ripieni in una padella calda con un filo di olio, per 3 minuti a fuoco vivo.
Serviteli tagliati a metà, sopra la salsa di pomodorini. Completate con un filo di olio e una macinata di pepe.

Salmone e pere

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 tranci di salmone
2 pere piccole
zucchero
sciroppo di acero
senape – maggiorana
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

PER IL SALMONE
Mescolate 40 g di sciroppo di acero con 1 cucchiaio abbondante di senape e una piccola manciata di foglie di maggiorana.
Intingete i tranci di salmone nella salsa all'acero, quindi cuoceteli in una padella unta con un velo di olio per 1 minuto dalla parte della polpa.
Voltate i tranci di salmone, bagnateli con ½ mestolo di brodo vegetale, coprite la padella con un coperchio e lasciateli cuocere per altri 2 minuti, regolando di sale.
PER LE PERE
Cuocete in una padella per 3 minuti 3 cucchiai di zucchero con 5 cucchiai di acqua e 1 cucchiaino di sciroppo di acero.
Lavate le pere e tagliatele a metà, tenendo la buccia; distribuitele su una placca, irroratele con lo sciroppo ben caldo e infornatele a 220 °C per 7-8 minuti.
Servite i tranci di salmone con le pere, irrorando tutto con la salsa all'acero e senape.

pesci

Le sardine sono piuttosto grasse e per questo vanno consumate freschissime: acquistatele solo se hanno consistenza turgida, coda rigida e occhio brillante.

Cocotte del rombo **Maxwell & Williams**, piatto piano **Rina Menardi**, tovaglia, vasetto monofiore e piatto delle sardine **H&M Home**, tovagliolo e tovaglia delle sardine **Busatti**, ciotolina di alluminio **Funky Table**.

Sardine alla diavola

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g sardine
125 g yogurt naturale – 100 g burro
100 g insalata misticanza mista
80 g crescione mondato
finocchietto fresco
zenzero in polvere
peperoncino in polvere
paprica dolce
paprica affumicata
senape – limone
aceto di vino rosso
zucchero – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER I CONDIMENTI
Scaldate in una casseruola il burro con 1 cucchiaio di zenzero, 1 cucchiaio di paprica dolce, ½ cucchiaino di peperoncino, 1 cucchiaio di paprica affumicata, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di zucchero, il succo di ½ limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate vigorosamente, finché il burro non sarà completamente sciolto, ottenendo una salsa piccante.
Mescolate lo yogurt con un grosso ciuffo di finocchietto tritato finemente, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
PER LE SARDINE
Pulite le sardine, eviscerandole ma lasciandole intere, con la testa.
Adagiatele in una teglia, irroratele con la salsa piccante e cuocetele in forno a 220 °C con la modalità grill per 6-7 minuti.
Servitele con l'insalata di crescione e misticanza, condita con un filo di olio, e con la salsa allo yogurt.

Rombo in cocotte

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg rombo (600 g filetti puliti)
650 g 2 finocchi
24 acini di uva verde
foglie di castagno
brodo vegetale
vino bianco secco
limone
sale – pepe
olio extravergine di oliva

Sfilettate il rombo ed eliminate la pelle.
Mondate i finocchi, tenendo da parte le barbine, tagliateli a fettine e cuoceteli in una padella con un velo di olio per 5 minuti.
Dividete gli acini di uva a metà per il lungo ed eliminate i vinaccioli.
Rivestite 4 cocotte ovali (16x12 cm) con le foglie di castagno, come si vede nel box qui accanto.
Adagiate nelle cocotte rivestite di foglie prima le fettine di finocchio, quindi i filetti di rombo arrotolati e condite con olio, sale e pepe. Aggiungete in ogni cocotte 1 cucchiaio di brodo, qualche acino di uva e una spruzzata di vino bianco.
Infornate le cocotte a 180 °C per 15 minuti. Infine sfornatele, condite con un filo di olio crudo, un poco di scorza di limone grattugiata, decorate con le barbine dei finocchi e servite.
Da sapere In stagione, questa ricetta è ottima anche con pezzetti di castagne bollite al posto degli acini di uva.

Lavate le foglie di castagno e asciugatele con un canovaccio o con carta da cucina. Rivestite le cocotte, mettendo prima 3-4 foglie lungo il bordo, quindi un paio sul fondo. Le foglie di castagno danno un aroma delicato alla pietanza e aiutano a mantenere morbida la polpa del pesce.

verdure

Frutta, foglie e ortaggi in insalata

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g 1 cetriolo
150 g fagiolini
150 g insalata lollo
120 g fagioli freschi sgranati
120 g radicchio rosso
100 g uva rossa e verde
80 g insalata riccia
8 more – rosmarino – sedano
carota – noci sgusciate
aceto – sale
olio extravergine di oliva

Lessate i fagioli in abbondante acqua bollente leggermente salata con ½ carota, 1 gambo di sedano e 1 rametto di rosmarino per 30 minuti; lasciateli raffreddare nell'acqua di cottura.
Pelate il cetriolo, tagliatelo in 4 parti per il lungo, eliminate la parte centrale con i semi e tagliatelo a tocchetti.
Mondate i fagiolini e cuoceteli in abbondante acqua salata per 4-5 minuti.
Pulite il radicchio e le insalate e spezzettate le foglie.
Tagliate le more a metà e gli acini di uva più grossi.
Mescolate tutte le verdure con la frutta, condite con olio, sale e aceto; completate con gherigli di noce spezzettati e portate in tavola.

!

L'insalata sarà più gentile all'assaggio aprendo in due per il lungo i fagiolini, dopo averli lessati.

Piatto dell'insalata, tovaglia e piattino del misto veg **H&M Home**, piatto piano del misto veg **Rina Menardi**, tovagliolo **Busatti**.

Misto veg in pastella con salsa di melagrana

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 1 peperone giallo
300 g zucca estiva
150 g farina 00
70 g porro
50 g farina di riso
50 g amido di mais
1 melagrana
aceto di vino bianco
olio di arachide
sale – zucchero

PER LA SALSA
Tagliate la melagrana a metà e spremetela come un'arancia. Portate a bollore 3 cucchiai di zucchero con 2 di aceto, versatevi 100 g di succo di melagrana e cuocete finché il liquido non si sarà ridotto di un terzo. Lasciate raffreddare la salsa.
PER LE VERDURE
Lavate il peperone, apritelo ed eliminate i semi e la parte bianca; sbucciatelo grossolanamente e tagliatelo a grossi triangoli.
Mondate il porro e tagliatelo a rondelle.
Sbucciate la zucca, eliminate i semi e tagliatela a fettine.
Preparate una pastella mescolando con una frusta la farina 00, la farina di riso, l'amido di mais e 240 g di acqua.
Intingete nella pastella prima le fette di zucca, quindi friggetele in abbondante olio di arachide a 180 °C per 3 minuti; ripetete l'operazione con il porro e il peperone.
Salate le verdure in pastella e servitele con la salsa, completando a piacere con lamponi e foglioline di cerfoglio.

Quiche di patate e cime di rapa

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g cime di rapa
170 g scamorza affumicata
150 g panna fresca
3 patate – 3 uova
1 confezione di pasta sfoglia stesa rotonda
sale – pepe

Cuocete le patate con la buccia in abbondante acqua bollente salata per 25 minuti; scolatele, sbucciatele e tagliatele a fettine molto sottili.
Sbollentate le cime di rapa in acqua bollente salata per 5-6 minuti, scolatele e strizzatele leggermente.
Grattugiate la scamorza.
Mescolate le uova con la panna, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
Rivestite una tortiera (ø 24 cm) con la pasta sfoglia. Distribuite sul fondo qualche cucchiaio di composto di uova e panna, quindi fate uno strato di fettine di patata, uno di scamorza grattugiata, uno di cime di rapa e ancora uova e panna. Procedete così fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di scamorza; ripiegate verso l'interno i bordi della pasta sfoglia; infornate la quiche a 180 °C per 25-30 minuti.

Porcini e melanzane

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g 4 funghi porcini
1 melanzana viola
1 gambo di sedano
prezzemolo
coriandolo fresco
capperi sotto aceto
olio extravergine di oliva
olio di semi – sale

Sfogliate sedano, coriandolo e prezzemolo, ricavando in tutto circa 25 g di foglie miste. Frullatele finemente con 1 cucchiaino di capperi, 50 g di olio extravergine e un pizzico di sale ottenendo una salsa verde.
Tagliate la melanzana a rondelle di 1 cm di spessore e cuocetele in una vaporiera per 8 minuti, senza mai sollevare il coperchio per non farla annerire, conservando il bel color avorio della polpa.
Mondate i funghi e divideteli a metà per il lungo; cuoceteli in una padella con un velo di olio di semi dalla parte piatta per 4-5 minuti, quindi voltateli e proseguite la cottura per altri 2 minuti, salate e spegnete la fiamma.
Servite i funghi e le melanzane, condendoli con la salsa verde.

Piatto della quiche e vassoio dei porcini **H&M Home**.

carni

Costine di agnello impanate con friggitelli e caponatina

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g melanzana
100 g peperone rosso
20 g uvetta
12 costine di agnello
12 grossi peperoni friggitelli
2 uova – farina
pangrattato
olio di arachide
olio extravergine di oliva
aceto – sale

PER LA CAPONATINA
Tagliate a tocchetti la melanzana e il peperone rosso.
Rosolate il peperone rosso in una padella con un filo di olio extravergine per 3 minuti e mettetelo da parte.
Scaldate un altro filo di olio extravergine nella stessa padella e rosolatevi la melanzana per 5-6 minuti.
Aggiungete nella padella i peperoni messi da parte, bagnate con uno spruzzo di aceto e salate. Unite l'uvetta e mescolate per 1 minuto. Spegnete e lasciate riposare la caponatina intanto che preparate il resto. →

PER I FRIGGITELLI
Scaldate abbondante olio di arachide in una casseruola e immergetevi i friggitelli, pochi per volta. Friggeteli per 1 minuto, quindi riponeteli in un recipiente coperto. Potrete facilmente togliere la pelle, se non volete mangiarla.
PER LE COSTINE
Infarinate le costine, immergetele nelle uova sbattute e passatele nel pangrattato.
Friggetele in abbondante olio di arachide per circa 2-3 minuti, secondo la grandezza della costina.
Scolatele su carta da cucina.
Servitele con la caponatina e i friggitelli, dopo averli salati.

Controfiletto di manzo con bietole saltate e crema di zucchine

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g controfiletto di manzo
500 g zucchine
300 g bietole
menta – timo
rosmarino – burro
aceto – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA CREMA DI ZUCCHINE
Lavate le zucchine, eliminate le estremità e la parte centrale con i semi. Conservate solo la parte verde.
Lessatele in acqua bollente salata per 6-7 minuti, raffreddatele in acqua fredda, scolatele e frullatele con un cucchiaio di aceto, 2 foglie di menta e un pizzico di sale.
Scaldate in una pentolina 2 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio schiacciati, per 1 minuto. Eliminate l'aglio e mescolate l'olio con la crema di zucchine.
PER LE BIETOLE
Mondatele e saltatele in una padella con un filo di olio per ½ minuto, solo per farle appassire, ma conservando il bel colore verde acceso.
PER IL CONTROFILETTO
Salate e pepate la carne. Rosolatela in una padella con 4 cucchiai di olio, per circa 4-5 minuti, voltandola sui due lati, finché non sarà ben abbrustolita.
Toglietela dalla padella ed eliminate l'olio. Pulite la padella e scioglietevi 2 noci di burro con 1 cucchiaio di olio, un rametto di rosmarino e un po' di timo.
Aggiungete di nuovo la carne e cuocetela per altri 4 minuti, voltandola sui due lati e irrorandola continuamente con il grasso di cottura. Toglietela infine dalla padella e lasciatela riposare per 5 minuti.
Tagliate a fette il controfiletto e servitelo con le bietole e la crema di zucchine, decorando a piacere con insalatina e fiori edibili.

Pollo arrosto, patate sabbiate e salsa alla senape

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g patate
60 g burro
1 pollo
1 scalogno
timo – rosmarino
senape
maggiorana – pangrattato
formaggio grattugiato
vino rosso
olio extravergine di oliva
sale

Vassoio del pollo **Laboratorio Pesaro**, ciotoline **Rina Menardi**, tovagliolo **Busatti**.

PER IL POLLO

Tagliate il pollo in quattro pezzi, ottenendo le due cosce con le sovracosce e i due mezzi petti con la prima parte dell'ala.
Rosolate i pezzi di pollo in una padella con 4 cucchiai di olio, a fuoco vivace, appoggiandoli sulla pelle. Fateli abbrustolire per 5 minuti circa.
Sciogliete in un'altra padella il burro con 2 cucchiai di olio, un rametto di rosmarino, un po' di timo e maggiorana. Al momento di voltare i pezzi di pollo, trasferiteli nella padella col burro spumeggiante, sul lato della polpa. Cuoceteli irrorandoli continuamente con il burro e voltandoli spesso per circa 25 minuti, a fuoco medio. Salateli durante la cottura.

PER LA SALSA

Tritate lo scalogno finemente e rosolatelo in una piccola casseruola per 2 minuti. Aggiungete quindi 1 cucchiaino colmo di senape e stemperatelo, sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso, cuocete per 3-4 minuti, infine frullate tutto con il mixer a immersione, ottenendo una salsa rosata.

PER LE PATATE

Pelate le patate e tagliatele a tocchi. Scottatele in acqua bollente salata per 5-6 minuti, poi scolatele.
Saltatele quindi in una padella con abbondante olio extravergine e mescolatele; quando l'olio le avrà ben condite, cospargetele con qualche cucchiaiata di pangrattato e di formaggio grattugiato. Cuocetele per altri 4-5 minuti.
Servite il pollo con le patate e la salsa, aggiustando di sale, se serve.

Scegliete sempre uova freschissime, che hanno l'albume molto denso e compatto che non si sbrindellerà una volta calato in acqua bollente. Scaldate in una casseruola dell'acqua acidulata con 2 cucchiai di aceto. Create un vortice nell'acqua mescolandola con un cucchiaio (1), al centro immergetevi l'uovo calandolo adagio da un piattino (2). Continuando a mescolare, cuocetelo per 2-3 minuti, finché l'albume non si sarà coagulato intorno al tuorlo. Scolate l'uovo con un mestolo forato (3) e ponetelo ad asciugare su carta da cucina.

Uova in camicia con filetto di lavarello

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 uova freschissime
4 lavarelli
4 fette di pane casareccio
pimpinella – dragoncello
farina – limone – burro
aceto di vino bianco – pepe
olio extravergine – sale

PER I LAVARELLI
Sfilettateli aprendoli a libro e lasciandoli attaccati per la coda.
Infarinateli e cuoceteli in padella con 3 cucchiai di olio per 2 minuti sul lato della pelle e per 1 minuto dal lato della polpa.
PER LA SALSA
Mescolate vigorosamente con una frusta 2 uova, il succo di ½ limone, 20 g di burro fuso, 1 cucchiaio di acqua, un pizzico di sale e di pepe.
PER COMPLETARE
Abbrustolite le fette di pane in una padella unta con un filo di olio.
Scaldate per 30 secondi 2 rametti di pimpinella e 2 rametti di dragoncello in una padella con un velo di olio.
Preparate le uova in camicia, uno alla volta, come si vede nel box qui sopra.
Adagiate sulle fette di pane i filetti di lavarello, le erbe e le uova e servite con la salsa decorando a piacere.

Vassoio del semolino **Laboratorio Pesaro**, piattini di legno **Andrea Brugi**, tovaglioli e tovaglia dell'uovo in camicia **Busatti**, bicchiere rosa **Zafferano**.

Semolino alla vaniglia e fantasia di prugne

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 45 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g prugne miste di stagione
300 g panna – 250 g latte
180 g zucchero – 50 g semolino
30 g pinoli – menta – lime
1 baccello di vaniglia

PER IL SEMOLINO
Portate a bollore il latte con 40 g di zucchero e il baccello di vaniglia; unite il semolino a poco a poco, mescolando con una frusta per circa 3 minuti, finché non avrà ripreso il bollore, quindi eliminate il baccello di vaniglia e proseguite la cottura per altri 2 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
Montate la panna, incorporatela al semolino e mettete a raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
PER LE PRUGNE
Preparate uno sciroppo, facendo bollire 400 g di acqua con 130 g di zucchero, 5 foglie di menta, la scorza e il succo di 1 lime per 7-8 minuti.
Lavate bene le prugne, dividetele a metà ed eliminate i noccioli. Disponetele in una pirofila che possa andare in forno e irroratele con lo sciroppo di menta e lime. Infornate a 200 °C per 15 minuti.
Trasferite il liquido di cottura delle prugne in una casseruola, aggiungete 1 cucchiaio di zucchero e fate ridurre per 10 minuti.
Tostate i pinoli in una padella antiaderente per un paio di minuti.
Servite le prugne con il semolino, guarnendo con i pinoli tostati.

Piatto rosa **Bitossi Home**, sottopiatto e tovaglia **H&M Home**, piattino esagonale in marmo dei plum cake **ESPIdesign**.

Paris-Brest all'uva

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA PASTA BIGNÈ
75 g farina – 65 g latte
50 g burro
20 g granella di nocciole
2 uova
zucchero semolato
zucchero a velo – sale
PER LA GANACHE
350 g panna fresca
125 g croccante di nocciole
80 g cioccolato bianco
4 g gelatina alimentare
1 baccello di vaniglia
scorza di limone
PER LA GELATINA DI UVA
700 g uva rosata senza semi
100 g zucchero
8 g pectina
limone

PER LA PASTA BIGNÈ
Scaldate il latte con 60 g di acqua, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero semolato fino al bollore; unite il burro e, quando si sarà fuso, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete la farina tutta in una volta; mescolate rapidamente finché la pasta non si staccherà dalle pareti formando una palla; riportate sul fuoco per 1-2 minuti in modo da far asciugare un po' la pasta, mescolando costantemente. Togliete dal fuoco.
Incorporate un uovo alla volta, aggiungendo il secondo solo quando il primo sarà perfettamente amalgamato.
Raccogliete la pasta nella tasca da pasticciere con bocchetta dentellata (1,2 cm). Disegnate su 3 fogli non troppo grandi di carta da forno un anello di 12 cm di diametro, girate i fogli, accomodateli su una o due placche e formate, seguendo il contorno che avete disegnato, 3 anelli di pasta bignè.
Distribuite sulla superficie di ognuno la granella di nocciole e spolverizzate con poco zucchero a velo.
Infornate a 180 °C per 25 minuti, poi riducete la temperatura a 160 °C

e completetate la cottura in 25 minuti circa. Non aprite il forno prima di 40 minuti di cottura perché altrimenti gli anelli si sgonfiano del tutto. Sfornate gli anelli e fateli raffreddare.

PER LA GANACHE

Sminuzzate il cioccolato in una ciotola. Ammollate la gelatina in acqua. Scaldate 175 g di panna con un baccello di vaniglia e 2 scorze di limone fino al bollore; eliminate poi gli aromi, unite la gelatina strizzata, mescolate bene fino a farla sciogliere.

Versate la panna sul cioccolato e mescolate finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Aggiungete il resto della panna fredda e mescolate ancora molto bene (potete amalgamarla con un breve impulso di frullatore a immersione).

Coprite con la pellicola, a contatto, e mettete in frigo per 4-5 ore.

Togliete dal frigo e montate con le fruste elettriche unendo un paio di cucchiai di croccante frullato in polvere.

PER LA GELATINA DI UVA

Lavate e diraspate l'uva, centrifugate gli acini con il succo di ½ limone; mescolate 400 g di succo di uva con 80 g di zucchero; fate ridurre sul fuoco fino a 200 g di liquido; alla fine unite 20 g di zucchero mescolati con 8 g di pectina.

Dividete gli anelli a metà, farciteli con poca gelatina di uva e con abbondante ganache, distribuita con la tasca da pasticciere; chiudete con la calotta e decorate a piacere con acini di uva privati della buccia.

Plum cake con i fichi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 3 ore di macerazione dei fichi
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI

- **350 g 7 fichi**
- **230 g farina 00**
- **160 g burro**
- **150 g zucchero semolato**
- **100 g miele d'arancio**
- **80 g farina di mandorle**
- **40 g zucchero di canna**
- **8 g lievito in polvere per dolci**
- **3 uova**
- **noci sgusciate**
- **liquore all'arancia**
- **sale in fiocchi**

Tagliate 5 fichi a pezzetti, senza togliere la buccia.

Sciogliete in una casseruola 150 g di acqua e 150 g di zucchero semolato per un paio di minuti, finché non otterrete uno sciroppo; lasciate intiepidire, aggiungete 3 cucchiai di liquore all'arancia, immergetevi i fichi a pezzetti e lasciateli macerare per 3 ore.

Sciogliete in una casseruola il burro, finché non sarà diventato leggermente dorato, quindi toglietelo dal fuoco e mescolatevi il miele.

Mescolate, a mano o nell'impastatrice, la farina di mandorle con le uova e lo zucchero di canna, quindi incorporate anche il burro con il miele, la farina 00 e il lievito; continuate a mescolare, finché non otterrete un impasto di consistenza collosa, quindi aggiungete anche un pizzico di fiocchi di sale.

Imburrate 8-10 stampini antiaderenti da plum cake (5x8 cm) e distribuitevi in ciascuno circa 40 g di impasto; aggiungete 3-4 pezzetti di fichi macerati, ricoprite con altri 40 g di impasto e guarnite con altri 2-3 pezzetti di fico.

Infornate a 160 °C per 30 minuti, togliete dal forno e spennellate subito la superficie dei plum cake con lo sciroppo dove avete fatto macerare i fichi.

Lasciateli intiepidire, quindi guarnite la superficie con i fichi rimasti, tagliati a spicchi, e qualche gheriglio di noce spezzettato.

Piatto **Rina Menardi**.

Torta di grano saraceno con lamponi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA TORTA
165 g burro
150 g zucchero di canna
150 g farina 00
50 g farina di grano saraceno
4 tuorli – 1 uovo – rum
lievito in polvere per dolci
latte – sale
PER LA COMPOSTA
600 g lamponi
120 g zucchero semolato – pectina

PER LA TORTA
Raccogliete in una ciotola il burro e lo zucchero di canna e montate con le fruste elettriche per una decina di minuti fino a ottenere un composto un po' spumoso; incorporatevi, uno alla volta, l'uovo e 3 tuorli, quindi 2-3 cucchiai di rum e per ultime le farine, setacciate con mezzo cucchiaino di lievito in polvere e un pizzico di sale.
Imburrate e foderate con un disco di carta da forno uno stampo a cerniera (ø 19 cm), imburrate di nuovo, infarinate con farina di grano saraceno e riempite con il composto; spennellate la superficie con 1 tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latte; infornate a 160 °C per 45-50 minuti.

PER LA COMPOSTA
Mescolate in una ciotolina 20 g di zucchero semolato con 12 g di pectina.
Cuocete i lamponi con 100 g di zucchero semolato; dopo 2-3 minuti di bollore unite lo zucchero con la pectina, riportate al bollore mescolando costantemente e dopo 1-2 minuti spegnete e passate al setaccio.
Sformate la torta, lasciatela raffreddare del tutto; tagliatela quindi a metà orizzontalmente e farcitela con circa 300 g di composta; ricomponete la torta, spalmate la composta rimasta sulla superficie; completate a piacere con lamponi freschi, petali di rosa e ciuffetti di panna montata decorando con foglioline di salvia.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Carpaccio di fichi pag. 49 **Mozzarella in carrozza** pag. 46

Un **Franciacorta Satèn**, morbido e cremoso, va d'accordo con la dolcezza dei fichi e non delude con il fritto. Ci ha conquistato la finezza del **2014** di **Ferghettina**, nome di culto del territorio. *25 euro. ferghettina.it*

Gnocchi di patate pag. 50 **Pollo arrosto** pag. 62

Un rosso giovane, da bere fresco va bene per i primi saporiti e le carni bianche. Provate il **Verduno Pelaverga 2017** di **G.B. Burlotto**: sapore speziato e bevibilità spensierata. *11 euro. burlotto.com*

Sardine pag. 57 **Porcini e melanzane** pag. 60

Un rosato morbido e fruttato ben si accorda alla piccantezza delle sardine e alle ricette di verdure. Provate il **Malvarosa 2017** di **Tenute Pacelli**, fatto in Calabria con magliocco e merlot. *9 euro. tenutepacelli.it*

Frutta, foglie e ortaggi pag. 58

Leggerezza e freschezza sono le caratteristiche del piatto e della **birra** adatta ad accompagnarlo: ottime le **bianche** di frumento, come la **Castion Rolio Beer**, con note di scorza di agrumi e coriandolo. *4 euro. roliobeer.it*

Flan di ricotta pag. 48 **Uova in camicia** pag. 64

L'effervescenza di un metodo classico bilancia la cremosità dell'uovo e la morbidezza del flan. Convincente il **Pomino Brut Leonia 2014** di **Frescobaldi** per l'elegante carattere nordico. *30 euro. frescobaldi.it*

Pasta alla genovese pag. 52 **Calamari** pag. 55

L'accostamento tra **Coda di Volpe** e pasta alla genovese è un classico della cucina campana. Il **2017** di **Torre Varano** profuma di mela e, grazie alla sua fresca sapidità, sta bene anche con i calamari. *7 euro. torrevarano.it*

Misto veg in pastella pag. 59

Le verdure dolci stanno bene con un bianco salino. Il **Viognier Belvento 2017**, prodotto in Maremma da **Cantine Petra**, ci è piaciuto per il suo carattere marino e i profumi di macchia mediterranea. *13 euro. petrawine.it*

Plum cake con i fichi pag. 67 **Paris-Brest** pag. 66

Un **passito** da uve **verduzzo**, zuccherino ma mai stucchevole, valorizza i dolci da forno. Molto buono è il **2015** di **Torre Rosazza**, con intriganti profumi di pesca e albicocca. *12 euro. torrerosazza.com*

Petali di baccalà pag. 48

Serve un bianco floreale e delicato per esaltare il gusto leggero di questo antipasto. Ci sta bene l'**Alture 2016** di **Cantine Paolo Leo**, a base di **minutolo**, una profumata uva autoctona della Valle d'Itria. *12,50 euro. paololeo.it*

Tagliolini con porcini pag. 53 **Salmone e pere** pag. 55

I grandi bianchi italiani, come il **Soave**, sono versatili in tavola. Il **La Rocca 2016** di **Pieropan** è a suo agio con la delicatezza dei tagliolini e con la grassezza del salmone. *27 euro. pieropan.it*

Quiche di patate pag. 60

Quello tra un rosato pugliese e la quiche con le cime di rapa è un matrimonio di successo. Provate il **Marilina Rosé 2017** di **Cantine Spelonga**: fatto con uva di Troia, profuma di ciliegie e fragoline. *10 euro. cantinespelonga.com*

Semolino alla vaniglia pag. 65

Una birra di sapore molto fruttato per un abbinamento inedito con il nostro dessert, soprattutto se si tratta della **BeerBrugna** di **LoverBeer**, fatta con le susine damaschine presidio Slow Food. *10 euro. loverbeer.com*

Risotto in verde pag. 51

I sapori erbacei del **Veltliner**, bianco di montagna della Valle Isarco, accompagnano con grazia questo risotto alle verdure. Il **2016** di **Köfererhof** è piacevolissimo per il suo sapore di salvia e pepe bianco. *20 euro. kofererhof.it*

Rombo in cocotte pag. 57

Delicatezza e sapidità si ritrovano nel piatto e nel vino, che deve essere bianco e minerale. Cercatene uno che nasce sull'**Etna**, come il raffinato **Tascante Buonora 2017** di **Tasca d'Almerita**. *15 euro. tascadalmerita.it*

Costine di agnello pag. 61 **Controfiletto di manzo** pag. 62

Succoso e facile, ma con la struttura per accompagnare manzo e agnello, ovvero **Chianti Classico**. A noi piace il **Rubiolo 2016** di **Gagliole**, che è pura eleganza. *11 euro. gagliole.com*

Torta di grano saraceno pag. 68

La spuma delicata e il sapore di frutti rossi di un **Brachetto** piemontese (servitelo ben fresco) sono una meraviglia con i dessert a base di frutti di bosco. Quello di **Bera** è sempre una garanzia. *11 euro. bera.it*

consigli per la spesa

Mini guida per orientarsi nell'acquisto e nell'utilizzo delle verdure scelte per le ricette di settembre

	COMPRATELI SOLO SE...	RICORDATEVI CHE...	MANGIATELI COSÌ
POMODORI COSTOLUTI	**Sono maturi. Strofinate il picciolo tra le dita: se sprigiona un profumo erbaceo e pungente, il pomodoro è pronto.**	Sono dei frutti: se sono acerbi, lasciateli maturare a temperatura ambiente, altrimenti teneteli in frigo e mangiateli entro pochi giorni.	**Questa varietà di pomodoro, dalla polpa soda e saporita, dà il meglio cruda in insalata (pag. 46).**
CIPOLLE ROSSE	Sono ben sode, senza muffe, ammaccature e germogli. Scegliete questa tipologia, se preferite un gusto più gentile.	**È meglio conservarle fuori del frigo, in un luogo fresco, asciutto e buio. Possono durare fino a 2-3 settimane.**	Per il loro sapore dolce, sono buone crude, dopo averle spurgate (pag. 48). Ottime anche in forno e trasformate in composte.
RAVANELLI	**Hanno un diametro non superiore ai 3 cm e sono lisci e molto sodi, non «lignificati» all'aspetto.**	Il sapore piccantino è dovuto a un enzima che si trova soprattutto nella buccia: per attenuarne l'effetto, pelateli o sbollentateli per 1 minuto.	**Di solito crudi, interi in pinzimonio; a fettine sottili, a spicchi o a bastoncini nelle insalate (pag. 48).**
CETRIOLI	Non sono più lunghi di 20-25 cm. Controllate che non siano presenti striature più chiare o ammaccature.	**In frigorifero, al naturale, si mantengono per una settimana. Affettati, invece, si conservano sotto sale.**	Si mangiano quasi esclusivamente in insalate (pag. 58) o gazpacho. Sbucciateli a strisce alterne ed eliminate i semi interni.
PEPERONI	**La buccia è lucida e liscia, priva di grinze, e la consistenza turgida. Non devono esserci ammaccature.**	Privati di semi, picciolo e membrane interne, resistono bene in frigorifero anche per diversi giorni.	**Molto versatili, si mangiano crudi o cucinati in tutti i modi (pag. 59). I rossi sono migliori arrostiti interi, i gialli cotti a pezzetti in padella.**
MELANZANE	Il picciolo risulta tagliato di fresco. Sceglietele non troppo mature, altrimenti saranno piene di semi.	**Per togliere il sapore amarognolo dagli ortaggi più grossi, si lasciano spurgare con il sale per 30 minuti, poi si strizzano.**	Si cuociono solitamente al forno intere, in padella a tocchetti, grigliate a fette. Buone anche al vapore (pag. 60).
FRIGGITELLI	**Hanno una buccia brillante e tesa, senza grinze. La consistenza deve essere ben soda al tatto, non cedevole.**	In Puglia, Abruzzo e Calabria si chiamano friarelli, da non confondere con i friarielli, che sono broccoli.	**Sono squisiti fritti, tutti interi (pag. 61). Oppure saltati in padella, interi o aperti a metà e privati dei (pochi) semi e del picciolo.**
ZUCCHINE	Non superano i 25 cm: quelle più lunghe, troppo cresciute, contengono molti semi e hanno la polpa spugnosa.	**Tutte le varietà di zucchina sono povere di calorie e sono molto digeribili. Cotte, si possono dare ai bambini fin dalla prima infanzia.**	Lessate per 10 minuti, e poi anche frullate in crema (pag. 62); a fettine brasate e grigliate. Le novelle sono buone crude.

FOTOGRAFIE ARCH. LCI, AG. 123RF

Salame Felino IGP, un prodotto tipico straordinario

Dolce e delicato, dall'inconfondibile colore rosso rubino, il Salame Felino IGP conquista già dalla prima fetta. È una delle eccellenze dell'arte salumiera parmense e la sua produzione è radicata da otto secoli nella Food Valley: nasce infatti a pochi kilometri dalla città di Parma, nel paese di Felino, da cui trae storicamente origine. Il Salame Felino, che ha ottenuto la registrazione IGP nel 2013, è ottimo come antipasto e come appetizer, al momento dell'aperitivo. La fetta perfetta? Lunga e obliqua, tagliata "a becco di flauto", non troppo sottile. Se sei alla ricerca di idee per proporlo in modo originale, consulta la sezione Ricette su: www.salamefelino.com

Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP - Strada al Ponte Caprazucca, 6/A - 43121 Parma - tel 0521.2266 - sito Web: www.salamefelino.com

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Il riso della varietà Carnaroli è uno dei più indicati per fare il risotto perché ha una buona percentuale di amido e conserva una consistenza soda in cottura. Noi abbiamo provato il Carnaroli Bio di **Riso Cusaro**.

2. Con il suo sapore deciso e molto aromatico il **Prosciutto Toscano Dop** aggiunge una nota sapida e croccante al risotto in verde.

3. Di solito lo sciroppo d'acero compare sulle nostre tavole a colazione spalmato sul pane tostato o nello yogurt. Il nostro cuoco ha aggiunto quello di **Bernard** nella salsa piccantina per cuocere il salmone.

4. La mozzarella in sfoglia di **Bayernland** ha un sapore dolce e delicato. Si trova in vendita in confezioni rigide da 130 g.

5. Se per il sugo «alla genovese» con lo stinco di vitello e la ricotta non trovate le tipiche zite tagliate, scegliete un altro formato: i Sedanini n. 53 di **Esselunga** sono un'alternativa ideale.

6. Le uova sono fondamentali in cucina, dall'antipasto al dolce. Quelle di **Coccodì** sono deposte da galline allevate all'aperto.

7. La gelatina alimentare di **Paneangeli** è divisa in fogli per rendere più semplice e corretto il calcolo dei grammi da usare nelle ricette.

8. È coltivata senza pesticidi e sostanze chimiche di sintesi l'Uva Sultanina di **Noberasco**. Non solo per i dolci, è ottima anche come snack.

9. Il Miele di Arancio di **Mielizia** è un dolcificante sano per torte o piccoli dolcetti, ai quali dona una delicata nota floreale. Noi l'abbiamo usato per i plum cake con i fichi.

10. Senza grassi idrogenati, senza conservanti, senza lattosio, la pasta sfoglia di **Exquisa**, già stesa su un foglio di carta da forno, è pronta da farcire e infornare.

11. Per il piccolo flan allo zafferano abbiamo usato la ricotta di **Brimi** preparata con latte e panna pastorizzati biologici.

12. È venuta dorata e croccante la copertura delle mozzarelle in carrozza preparata con il Pangrattato **Mulino Bianco**, di grissini e fette biscottate all'olio di girasole.

13. Fa parte della linea Easyglut di **Pedon** anche la farina di riso. Da agricoltura biologica, per preparare una pastella garantita senza glutine.

FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Un ambiente caldo e informale, dietro casa, nel cuore delle vostre città: Signorvino è l'ideale per una pausa di gusto, incontri con i produttori, degustazioni e lezioni a tema.

Oltre 1.500 etichette di vini 100% italiani (da 5 a 3.000 euro) tutte da scoprire all'interno dei 15 enobistrot. Gli esperti di Signorvino vi guideranno nella scelta.

OGNI GIORNO UN SIGNORVINO

L'enoteca più grande d'Italia

Vivere una vera e propria **esperienza** con accattivanti abbinamenti gastronomici, nel cuore dei più bei centri storici italiani, un momento di piacere da regalarsi e regalare alla portata di tutti: è questa l'idea di **Signorvino**, catena di enoteche 2.0 con ristorante, nata per avvicinare al mondo del vino anche i più giovani. La formula dell'**eno-bistrot**, nata dal 2012, è quella di «creare un punto di incontro dove mangiare, bere con gli amici e degustare, sempre imparando», spiega Sandro Veronesi, Presidente del Gruppo Calzedonia e ideatore della catena che conta oggi **15 negozi** in alcuni delle più suggestive città italiane da Verona a Torino, da Milano a Bologna, da Merano a Firenze. Qui, i sommelier di Signorvino vi accoglieranno per una pausa pranzo, un aperitivo o una cena con degustazione (anche al calice) di una delle **1500 etichette selezionate**, ma anche per un consiglio sugli acquisti o, perché no?, per approfondire il mondo del vino e delle migliori materie prime alla base della nostra cucina.

signorvino.com

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

Milano Duomo - Milano via Dante - Brescia - Arese - Verona - Affi - Valpolicella - Vallese - Merano - Torino - Vicolungo - Cadriano - Bologna - Firenze - Reggello

IL VINO AL RISTORANTE

La scelta della bottiglia giusta non deve essere uno stress. Ecco come fare bella figura in cinque mosse senza che comandi (troppo) il sommelier

1 Prima il cibo
Decidete il menu e informatevi sulle scelte dei vostri commensali, poi aprite la carta dei vini. Se siete in un posto «giusto», troverete il nome del vino e del produttore, i vitigni, l'annata e il prezzo. Se manca qualche informazione, chiedete per evitare brutte sorprese (soprattutto se si tratta del costo della bottiglia).

2 Bottiglia o calice?
Quanti siete? I piatti che avete ordinato sono simili o spaziano dall'insalatina al brasato? Se è possibile, meglio ordinare una bottiglia perché il ricarico sui calici è sempre maggiore: oltre i tre bicchieri non vale mai la pena. Se non la finite, si può portare a casa senza nessun imbarazzo.

3 Quale vino
Stabilite il budget, poi chiedete consiglio al sommelier, specificando i vostri gusti con semplicità: «Mi piace il Vermentino», «Vorrei un rosso fruttato», e indicategli sulla carta qualche bottiglia con il costo desiderato, così capirà quanto volete spendere. Meglio scegliere un vino della zona: di solito la selezione è più accurata e i ricarichi meno esosi.

4 Arriva la bottiglia
Il sommelier ve la mostrerà: verificate che sia quella che avete chiesto (può cambiare l'annata o addirittura il produttore) e fategli un cenno perché la apra. Dovrà farlo davanti a voi, controllando che il tappo sia a posto, quindi vi verserà un po' di vino nel calice e aspetterà il vostro assaggio. Roteatelo nel bicchiere per sprigionare gli aromi (delicatamente, per evitare un effetto tsunami...), assaggiatene un sorso e aspettate qualche secondo dopo averlo deglutito. Se va bene, il gioco è fatto; se sa di tappo, e cioè ha un forte sentore di sughero vecchio, vi verrà portata una seconda bottiglia (gratis); se il vino non vi piace, ma l'avete scelto voi, dovete rassegnarvi o ordinarne un altro (che vi sarà addebitato); se invece ve l'ha consigliato il sommelier, potete dire che non risponde alle vostre aspettative e sperare in una sua iniziativa gentile.

5 La temperatura di servizio
Se avete ordinato un bianco, la bottiglia deve essere fredda (e il vetro appannato); versate nei calici poco vino alla volta, perché si riscalda in fretta, e tenetelo in una glacette. Se è un rosso, può arrivare in tavola a temperatura ambiente: bene se siete a Cortina a dicembre, meno se vi trovate a Palermo d'estate; anche in questo caso chiedete la glacette. Non sarà un sacrilegio. VALENTINA VERCELLI

A CHE COSA SERVONO?

A. Il dispenser
È una macchina che evita il contatto tra ossigeno e vino, impedendone l'ossidazione. Nei locali, è una garanzia che i vini serviti al calice sono fragranti come appena stappati.

B. Il decanter
Serve a eliminare i residui solidi che potrebbero essersi formati con l'invecchiamento. Alcuni lo usano in modo improprio per ossigenare il vino, ma è meglio stapparlo in anticipo e goderne l'evoluzione nel bicchiere.

C. Il tastevin
Un tempo era utile per valutare il colore del vino e per ossigenarlo rapidamente. Oggi lo portano al collo i sommelier come simbolo della categoria.

FOTO AG. ISTOCKPHOTO, AG. 123RF, LA FOTO DEL DISPENSER È GENTILMENTE FORNITA DA CUBO IN VENDITA SU AMAZON

Andrea Migliaccio fotografato nel ristorante L'Olivo al Capri Palace di Anacapri. In basso, la vista del porto di Capri e la costa campana; tripudio di dolci tradizionali nella Stanza delle Tentazioni a Il Riccio.

LA STELLA DI ANACAPRI

Due ristoranti, la vista più bella del mondo, una stanza delle dolcezze. Poche ore di sonno a notte, un orto... Andrea Migliaccio ci racconta com'è cucinare nel blu del Mediterraneo

Testi **MADDALENA FOSSATI**, Foto **SABRINA ROSSI**

Prima di tutto la squadra. Andrea Migliaccio, executive chef del Capri Palace, oasi di ospitalità con 69 camere e perla di Anacapri, è un asso nel gestire «i suoi ragazzi», come li chiama lui. Anche perché dirige tre ristoranti, L'Olivo (due stelle Michelin dal 2011), Il Riccio (una stella dal 2013), accanto alla celebre Grotta Azzurra, che ha poi un gemello a Bodrum, in Turchia, e l'Assaje a Roma. «Dedico molto impegno al mio team, che è composto dai 28 cuochi dell'Olivo, i 21 del Riccio e i 20 dell'Assaje, perché per far funzionare tutto dobbiamo essere in perfetta sintonia. Il nostro è un lavoro duro, dormiamo massimo cinque ore a notte». La giornata di Andrea

inizia la mattina presto con la colazione insieme alla famiglia (ha due figli, Luca e Davide di 2 e 4 anni) e una passeggiata ad Anacapri. Abita a cinque minuti a piedi dal Capri Palace, hotel dove è approdato quando aveva 24 anni, ma ha lavorato anche a Parigi da Alain Ducasse al Plaza Athénée e Michel Roth al Ritz e ancora da Antonio Guida al Pellicano di Porto Ercole.

Sulla strada si ferma alla Pescheria Reale in via Orlando: qui, da 40 anni, Antonino vende il meglio del Mediterraneo alla gente del posto. «Sono per me degli alleati, persone che entrano in cucina e mi danno consigli su come rendere al meglio il sapore del loro pesce in base alla profondità in cui è stato pescato, alla temperatura dell'acqua...», aggiunge lo chef. Da loro c'è il meglio. Una ricciola di cinque chili che è un capolavoro con la carne bella soda, gamberi di Crotone, importante – ci dicono – è guardarli negli occhi, se sono freschi appaiono tondi e turgidi, intorno nessun odore, se non un leggero aroma di mare.

Appena Andrea arriva, fa un giro di controllo magari iniziando dall'orto biologico, una novità al Capri Palace che rifornirà l'hotel quasi completamente a partire dall'anno prossimo. Promette bene con quelle melanzane e quei pomodori.

E poi c'è il briefing con Salvatore Elefante, lo chef residente dell'Olivo e gli altri cuochi. È il momento per inventare e poi assaggiare nuovi piatti, come la crema di pomodoro fredda con gnocchi di seppia, pesche e zucchine, o di ripassare i classici come i tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare. Prima di iniziare il servizio dove in genere sto al pass con Salvatore, faccio una puntata al Riccio per verificare con Giovanni Bavuso, il resident, che tutto sia a posto e parlo al telefono con i cuochi «distaccati». A due passi dalla Grotta Azzurra, vanno assaggiati i plateau di crudo, l'insalata di granchio reale e bisogna trascorrere cinque buoni minuti nella Stanza delle Tentazioni, uno spazio con tutti i dolci del territorio dove il pasticciere Mario Buonocore (di nome e di fatto) regala il meglio della dolcezza campana. Un luogo dove perdere la testa (e la linea) senza rimpianti.

Il plateau di crudo del ristorante Il Riccio. Sotto, da sinistra in senso orario, Andrea Migliaccio con Giovanni Bavuso; nell'orto; con Salvatore Elefante al pass; i tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare, un classico dell'Olivo; Antonino e il figlio Alessandro della Pescheria Reale.

CON UN FILO DI MIELE

BISCOTTI ALLE ARACHIDI E GELATO AL MIELE E YOGURT

Ricette GIOVANNI ROTA,
Testi LAURA FORTI,
Foto RICCARDO LETTIERI,
Styling BEATRICE PRADA

È energia pura e pura dolcezza (con in più una carica di minerali preziosi). Da aggiungere in biscotti, frutta e gelati. E da sperimentare con il pesce, le verdure e perfino con la pasta

Cucchiaino del gelato, dosatore per il miele e forchetta del pesce spada **Alessi**, piattini esagonali dell'ananas **Giovelab**.

Pesce spada alla menta e miele con insalata tiepida di sedano

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g trancio di spada
120 g sedano verde
120 g cipolla rossa
menta
olive taggiasche
miele
aceto bianco
olio extravergine di oliva
sale

PER L'INSALATA
Mondate la cipolla, tagliatela a spicchi, conditela con 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaino di miele e una presa di sale. Lasciatela riposare per 20 minuti.
Mondate il sedano, tagliatelo a pezzetti e scottatelo in acqua bollente salata per 7-8 minuti. Scolatelo.
Saltate la cipolla in una padella calda, velata di olio, per 2-3 minuti.
Mescolate sedano e cipolla e completate con un cucchiaio di olive e un filo di olio.

PER IL PESCE SPADA
Cospargete il trancio con un filo di olio e 1 cucchiaio di miele; massaggiatelo con le mani per distribuire il condimento su tutta la superficie, bordi compresi.
Aggiungete qualche foglia di menta e lasciate insaporire il pesce per 20 minuti. Cuocetelo poi in padella con 2 cucchiai di olio per circa 4 minuti, voltandolo su tutti i lati, anche sui bordi, in modo che arrostisca uniformemente all'esterno, lasciando il cuore rosato.
Tagliate il trancio a fettine e servitelo con l'insalata tiepida. Completate con un filo di miele e foglioline di menta.

IL MIELE GIUSTO: ARANCIO
Delicatamente agrumato, rispetta il pesce spada e in più è con esso in sintonia territoriale (sono entrambi tipici della Sicilia).

Biscotti alle arachidi e gelato al miele e yogurt

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora per il gelato
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g panna fresca
375 g 3 vasetti di yogurt intero
145 g miele
125 g arachidi sgusciate e pelate
65 g zucchero
1 tuorlo
lievito in polvere per dolci

PER IL GELATO
Portate a bollore metà della panna con 120 g di miele. Spegnete e unite la panna rimasta e lasciate raffreddare. **Aggiungete** anche lo yogurt, mescolate e versate nella gelatiera.
PER I BISCOTTI
Mettete nel mixer le arachidi, la punta di un cucchiaino di lievito, 25 g di miele, lo zucchero e il tuorlo. Frullate tutto fino a ottenere un composto pastoso grossolano, nel quale si intraveda ancora qualche pezzetto di arachide. **Raccogliete** il composto a palla, copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 20 minuti. **Stendetelo** quindi tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 3 mm. Ritagliatevi i biscotti con un tagliapasta esagonale o rotondo (ø 5,5 cm). Impastate nuovamente i ritagli e stendeteli fino a esaurire il composto. Otterrete circa 20 biscotti. **Appoggiateli** in una placca foderata con carta da forno e infornate a 160 °C per 12-13 minuti.
Servite i biscotti, freddi, con il gelato.
IL MIELE GIUSTO: LAVANDA Floreale e un po' erbaceo, dà freschezza al gelato senza soverchiare gli altri sapori.

FUSILLONI CON CREMA DI PECORINO, INSALATE E MIELE

Fusilloni con crema di pecorino, insalate e miele

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta tipo fusilloni
150 g latte – 100 g pecorino semistagionato a pezzetti
60 g nocciole pelate tostate
50 g panna fresca
2 cespi di indivia belga
1 cespo di radicchio rosso
1 scalogno – amido di mais
miele – sale
olio extravergine di oliva

PER LE INSALATE
Mondate l'indivia e il radicchio eliminando le foglie più esterne. Tagliate il radicchio a losanghe e l'indivia a piccoli spicchi. Tenete da parte qualche foglia di entrambi per completare i piatti alla fine.
Tritate lo scalogno finemente e rosolatelo in una padella calda velata di olio. Unite indivia e radicchio e saltateli per 1-2 minuti, con una presa di sale.
PER LA CREMA DI PECORINO
Portate a bollore il latte e la panna. Al bollore aggiungete il pecorino e la punta di un cucchiaino di amido di mais. Cuocete mescolando per 1 minuto.
PER LA PASTA
Lessate i fusilloni in acqua bollente salata e scolateli 1 minuto prima del termine. Finite di cuocerli nella casseruola con la crema di pecorino. **Conditeli** con le insalate saltate in padella e con quelle crude tenute da parte. Completate con le nocciole e il miele.
IL MIELE GIUSTO: CASTAGNO
Il suo sapore amarognolo concorda con il radicchio e sostiene il carattere del pecorino.

NELLA VINAIGRETTE

Mescolate 20 g di aceto di mele con 30 g di olio extravergine, la scorza di ½ lime, un pezzetto di peperoncino tritato, un pizzico di sale e un cucchiaio di miele **millefiori** (liquido) Provate la vinaigrette su carpacci di pesce bianco.

SULL'ANANAS

Tagliate un ananas a fette spesse circa 1 cm (se lo rifilate con un tagliapasta esagonale, conservate i ritagli e serviteli con le fette grigliate). Mescolate 75 g di miele di **corbezzolo** (molto amaro) con 1 cucchiaino di cannella in polvere e spennellate con questa miscela le fette. Cuocetele su una griglia per 1 minuto per lato.

CON LATTE E TÈ MATCHA

Intiepidite 130 g di latte. Versate in un bicchiere prima 30 g di miele **millefiori** (complesso ma delicato) liquido e poi il latte: resterà come «appoggiato» sul miele, senza mescolarsi. Completate con tè matcha. Servitelo così e mescolatelo solo prima di berlo.

SUI CROSTINI AL FORMAGGIO

Tagliate a spicchi sottili una mela verde e a triangolini il formaggio brie. Appoggiateli su una fetta di pane croccante (circa 10 g di mela e 15 g di formaggio ciascuno) e completate con una colata di miele di **acacia** (neutro, quasi vanigliato).

CARATTERE MEDITERRANEO

La storia Sole, vento e mare. E poi il profumo, indimenticabile. Questa è l'essenza della Sardegna, un territorio seducente che nel 1899 ha stregato due piemontesi pionieri dell'imprenditoria vinicola, l'ingegnere Sella, nipote del celebre statista Quintino, e l'avvocato Mosca. Risale agli albori del Novecento l'impianto dei vigneti e la costruzione di una cantina funzionale e all'avanguardia. Oggi Sella&Mosca fa parte del gruppo Terra Moretti ed è una delle tenute vinicole più grandi d'Europa, con quasi 550 ettari coltivati, per dare vita a vini moderni e capaci di esprimere l'essenza del territorio di origine.

Il vino Sella&Mosca è l'unica azienda vinicola al mondo a vinificare in purezza l'antico vitigno torbato, che arrivò in Sardegna dalla Spagna durante la dominazione catalana. Il **Torbato Brut** è uno spumante con bollicine setose e profumi che spaziano dai fiori di acacia, al pompelmo rosa, alla crosta di pane. Ma è nel sapore che si che si esprime tutto il carattere della Sardegna: i terreni donano all'uva le note iodate del mare, le note di frutta matura ricordano il calore del sole, la freschezza è la stessa delle brezze delle sere d'estate. Provatelo in abbinamento con crostacei, fritture, sushi e, all'aperitivo, con finger food a base di pesce e frutta.

Sono oltre 40.000 i visitatori che ogni anno si recano da Sella&Mosca per visitare la cantina con i dettagli Liberty e le suggestive botti che hanno più di un secolo. Fa parte del tour anche lo scavo archeologico della necropoli di Anghelu Ruju, scoperta durante i lavori di realizzazione della tenuta.

GAMBERI IN PASTA BRIK CON SALSA ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone
***12** code di gambero – **3** dischi di pasta brik*
menta – limone – burro chiarificato
olio extravergine di oliva – sale

Sgusciate le code di gambero e, aiutandovi con una pinzetta, privatele del budellino nero.
Fondete una grossa noce di burro chiarificato.
Dividete i 3 dischi di pasta brik in 4 spicchi ciascuno; spennellateli con burro chiarificato fuso; avvolgete in ogni spicchio una coda di gambero ottenendo dei sigari.
Accomodate i sigari su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 180 °C per 5-6 minuti nel forno ventilato: non appena in sigari inizieranno a prendere colore, sfornateli.
Frullate 100 g di olio, con il succo di un limone, qualche fogliolina di menta e un pizzico di sale fino a ottenere una salsa abbastanza liquida.
Servite i gamberi in pasta brik con la salsa alla menta in ciotoline a parte.
Decorate a piacere con ciuffetti di menta.

Aga Khan e Salimah

Era il 1971 e l'Aga Khan IV viaggiava in Sardegna per dare vita alla grande avventura della Costa Smeralda con la prima moglie Salimah (a sinistra, a bordo del loro yacht Ameloun). Spesso il principe si deliziava con il soufflé al cioccolato, secondo i racconti del direttore del ristorante Mario Lutzoni. E non ha mai smesso, ancora oggi adora i dolci!

Soufflé al cioccolato

È un classico, ma la caratteristica che rende questo dolce così speciale sono le tre salse di accompagnamento del pasticciere Antonio Pitittu: riduzione di arancia, salsa alla vaniglia con Grand Marnier e crema al cioccolato fondente.

A TAVOLA CON IL JET SET

C'era chi adorava il cioccolato, chi i crostacei, e ancora cocktail e piatti di pesce. Lo scenario è quello della Costa Smeralda, protagonista un hotel da favola che ha ospitato i più grandi vip del mondo

Testi FRANCISCA PASCAL, Foto GIACOMO BRETZEL

Per farvi un'idea del Cala di Volpe, il mitico hotel della Costa Smeralda, riguardate il film *La spia che mi amava*, uno dei sette in cui Roger Moore ha impersonato James Bond. Una delle scene più importanti, in cui Barbara Bach minaccia (sensualmente) l'agente inglese, si svolge proprio al ristorante esterno del Cala di Volpe tra gli spazi giocosi che ricordano un villaggio di pescatori immaginati dall'architetto francese Jacques Couelle. Inaugurato nel 1963, è da allora il buen refugio di jet setter e celebrities ed è qui, allo stesso bancone di piombo del bar, che Mister Bond ha chiesto il suo cocktail nei due mesi di riprese e che Jacqueline Kennedy Onassis ha gustato la sua pasta con la bottarga. Ancora oggi vi alloggiano (e mangiano) Lenny Kravitz, Denzel Washington, Elton John e Michael Douglas.

Il ristorante dell'hotel Cala di Volpe Costa Smeralda, a Luxury Collection è aperto solo per cena (*caladivolpe.com*).

FOTO PICOT/GAMMA-RAPHO/GETTY IMAGES, BETTMANN/GETTY IMAGES

Aristotele Onassis e Jackie

I due erano habitué di Capri ma non hanno mai tradito la Sardegna. Arrivavano con la loro barca, il Christina, lo yacht di 97 metri con venti camere da letto dove erano stati ospiti Maria Callas e Winston Churchill. Scendevano per cena, complici e innamorati, al Cala di Volpe.

Aragosta alla catalana

Da sempre viene servita su un grande vassoio circondata da pomodori e cipolle fresche, accompagnata da una salsa di olio extravergine di oliva, succo di limone e aceto di vino bianco emulsionati con il corallo del crostaceo. Il segreto è la cottura, mai più di 25 minuti per un peso di 800 grammi. Altro piatto amato dalla coppia (in particolare da madame) era la pasta con la bottarga locale.

Roger Moore e Barbara Bach

Mentre l'attore inglese vestiva i panni di James Bond nel film *La spia che mi amava* (quinto maggior successo della serie 007 della storia), girato in Sardegna nell'estate del 1976, andava matto per il cocktail **My name is Bond**. Realizzato con grappa locale, amaretto, Aperol e Grand Marnier, è proposto oggi da Fabio, il barman del Cala di Volpe. Una delle scene chiave del film è stata girata a pochi metri dal bar.

Pesce al sale

Quando arriva in tavola sul vassoio, la crosta è dura come pietra e poi viene rotta delicatamente con un martelletto. All'interno c'è un pesce cotto al suo punto perfetto di umidità. Il segreto? Per un pesce da un chilo abbondante, mai superare i 45 minuti in forno a 180-200 gradi.

FOTO GETTYIMAGES

IN CERCA DI MERAVIGLIE

Dove nasce il tartufo? Come si degusta? Sono tante le curiosità su questo favoloso fungo ipogeo. Per questo Savini Tartufi da quattro generazioni si impegna per far scoprire il tesoro più pregiato del bosco. Come? Per esempio con la **Luxury Truffle Experience**. In poche ore potrete vivere un'esperienza davvero coinvolgente.

Prima tappa: la **caccia in bosco**, vicino a Forcoli, tra San Miniato e Pisa, con uno dei nostri cavatori e il suo cane per conoscere l'ambiente naturale del tartufo che qui, complice il clima, cresce tutto l'anno.

1. Caccia al tartufo, nel bosco con cani e cavatore

2. Visita del museo e del negozio Savini Tartufi

3. Cena degustazione al Truffle Restaurant

Seconda tappa: il **museo del tartufo** e il nostro negozio. Tra foto storiche e racconti, vedrete come, a partite dagli Anni Trenta, lavoriamo questo prezioso ingrediente. Per concludere, la **degustazione**. Nella suggestiva cornice del Truffle Restaurant dell'hotel 5 stelle NH Collection Firenze Porta Rossa, potrete degustare un menu dedicato al tartufo, nelle sue più deliziose declinazioni. Vi aspettiamo per farvi seguire, dal bosco al piatto, il nostro unico fil rouge: l'emozione.

SAVINI TARTUFI
TUSCANY

Letteratura in tavola

PENNA E FORCHETTA

Ricette JOËLLE NÉDERLANTS, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling VIRGINIA GUIOTTO

Scrittore eccentrico di «cose minime», Aldo Buzzi aveva un debole per la cucina. Un nuovo saggio ne esplora le passioni e noi lo ricordiamo con due ricette dal suo libro più famoso, *L'uovo alla kok*. Dove il racconto del cibo, poetico e arguto, conforta la mente e il cuore

Aldo Buzzi (1910-2009) lavorò nel cinema per circa vent'anni, come aiuto-regista di Alberto Lattuada e Federico Fellini, e qualche volta anche in qualità di scenografo e sceneggiatore. Erano mestieri o «passatempi per vivere» che davano la possibilità di viaggiare in luoghi esotici o lontani. Al seguito di una «piccola troupe che cercava i posti per un film» (*L'uovo alla kok*) si poteva arrivare fino ad Amatrice, e scoprire così le sottili differenze tra i bucatini «alla matriciana» e quelli, filologicamente corretti ma forse meno gustosi, alla amatriciana; oppure si poteva capitare nelle selve dei Maya, davanti a un pranzetto a base di scimmia offerto dai Lacandoni; o ancora nella Iugoslavia comunista, terra di spaghetti «a la dante» e «ciorbe fumanti, un po' troppo grasse ma buone» (*La lattuga di Boston*); o infine a Parigi, dove l'autista personale, tra un sopralluogo e l'altro, a metà giornata chiedeva «Mr Buzzì gnam gnam, glu glu?» (*Lettere sul brodo*). Oltre a ricette originali, che allettano il palato ma forse non la vista e l'udito («Essendo il primo significato di lima quello del noto utensile di acciaio, l'idea di una zuppa di lime è, al primo momento, di una assurdità repellente»), Buzzi ricavò dalla sua esperienza professionale sapide noticine, che spaziano dai segreti del buio cinematografico («un buio come lo vedono i gatti») ai trucchi da usare sul set («invece di vino, acqua e tamarindo»). Le raccolse tutte in un *Taccuino dell'aiuto-regista*, pubblicato non alla fine ma all'inizio della sua carriera (1944), forse perché nella vita le cose vanno come a tavola: è sempre possibile «inventarsi il pasto man mano che si mangia, secondo l'appetito, invertendo l'ordine tradizionale delle portate». LUCA GALLARINI

DAI TACCUINI DI UN BUONGUSTAIO

Aldo Buzzi amava raccontare ai suoi lettori «segreti di alta e bassa cucina». Di sé invece scriveva q.b., «quanto basta», anche se faceva viaggi incredibili ed era amico di artisti e scrittori. Chi però non si accontenta di «un'insalata all'acqua» (la trovate nell'*Uovo alla kok*), e di Buzzi vorrebbe saperne di più, ora può leggere il libro che Luca Gallarini, ricercatore dell'Università degli Studi di Milano, ha dedicato allo scrittore lombardo. Grazie a carteggi, interviste e documenti d'archivio, emergono finalmente gli ingredienti segreti con cui Buzzi trasformava le sue ricette in racconti curiosi, pieni di sale e arguzia.

Luca Gallarini, Le molte vite di Aldo Buzzi, Edizioni ETS, 25 euro

Frittata di mele

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **2 uova**
- **1 mela Golden**
- **latte – panna fresca**
- **farina – zucchero**
- **burro – ribes – sale**

Mescolate le uova con ½ bicchiere di latte e ½ di panna, 2 cucchiai rasi di farina e una presa di sale.
Tagliate a spicchi la mela.
Fate fondere un bel pezzo di burro in una padella (ø 20 cm) che possa andare in forno; quando comincia a spumeggiare, unite gli spicchi di mela e rosolateli, girandoli, per 4-5 minuti.
Aggiungete quindi il composto di uova e cuocetelo senza coperchio; non appena si sarà rappreso, restando cremoso in superficie, distribuitevi i chicchi di 3-4 grappolini di ribes.
Cospargete di zucchero e infornate sotto il grill per farlo caramellare.

Sopa de lima

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **3 lime**
- **2-3 tortilla di mais**
- **2 petti di pollo**
- **1 avocado**
- **coriandolo fresco**
- **cipollotti – carota – aglio**
- **cannella in stecca – alloro**
- **peperoncino fresco**
- **sale grosso – olio di arachide**

Raccogliete in una casseruola con 2 litri di acqua fredda i petti di pollo, il succo di 2 lime e 2 scorzette, un pezzo di cannella, 1 peperoncino, 2 foglie di alloro, 2 cipollotti tagliati a metà con un po' di verde, 1 carota, 1 spicchio di aglio e sale grosso. Cuocete sul fuoco bassissimo per 50 minuti dal levarsi del bollore (l'acqua dovrà appena fremere).
Scolate il pollo e sfilacciatelo. Filtrate il brodo. Tagliate le tortilla a striscioline e friggetele in un velo di olio molto caldo per 30 secondi.
Distribuite nei piatti il pollo e il brodo e completate con fette di avocado, rondelle di lime e di peperoncino, coriandolo e le tortilla fritte.

Sottopiatto rosa **Waiting for the Bus**; piatto turchese e ciotola di peltro della sopa, forchetta e bicchiere con supporto di ottone **Untitled Homeware**; piatto con bordo decorato della frittata, tovaglia e tovaglioli **Society Limonta**.

CAPOLAVORO A TUTTO TONDO

MARGHERITA

Da cibo di strada a oggetto di studio scientifico, da sintesi dell'italianità a banco di prova per grandi chef. La pizza è geniale. Tanto che l'Unesco ne ha annoverato l'arte nel Patrimonio immateriale dell'Umanità

La versione casalinga

Abbiamo chiesto a Matteo Aloe, della pizzeria Berberè, di proporci delle pizze che cuociano bene anche nel forno di casa. Ecco 2 impasti per 4 ricette. Una anche fritta

Impasto classico

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 27 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g farina tipo 1
10 g sale
4 g lievito di birra fresco

Sciogliete il lievito di birra in 350 g di acqua a temperatura ambiente e unite la metà della farina; impastate velocemente, coprite con un telo umido e lasciate riposare per 30 minuti.
Unite poi il resto della farina e lavorate energicamente la pasta per almeno 10 minuti, infine aggiungete il sale e impastate ancora.
Formate una palla, raccoglietela in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare in frigo per 24 ore.
Togliete la pasta dal frigo e lasciatela riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Quindi stendetela in una teglia 34x40 cm o in 2 stampi tondi (ø 25 cm), copritela e fatela riposare per altri 30 minuti prima di condirla e cuocerla in forno.

Impasto integrale

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 27 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

300 g farina 1
200 g farina di farro integrale
10 g sale – 4 g lievito di birra fresco

Sciogliete il lievito di birra in 380 g di acqua a temperatura ambiente e unite la metà delle farine; impastate velocemente, coprite con un telo umido e lasciate riposare per 30 minuti.
Unite il resto delle farine e impastate energicamente per 10 minuti, infine aggiungete il sale e impastate ancora.
Formate una palla, raccoglietela in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare in frigo per 24 ore.
Togliete la pasta dal frigo e lasciatela riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Quindi stendetela in una teglia 34x40 cm o in 2 stampi tondi (ø 25 cm), copritela e fatela riposare per altri 30 minuti prima di condirla e cuocerla in forno.

Ricette **MATTEO ALOE**,
Testi **ANGELA ODONE**,
Foto **RICCARDO LETTIERI**,
Styling **BEATRICE PRADA**

MATTEO ALOE

È arrivato a Bologna dalla Calabria una decina di anni fa con il fratello Salvatore per studiare economia. Poi il desiderio di una pizza digeribile ed etica ha avuto la meglio e così i due fratelli si sono applicati anche a farine e impasti realizzati con lievito madre. Oggi Berberè con 8 sedi in Italia e 2 a Londra è molto più di una pizzeria, ed è uno stile, fatto di ricerca, valorizzazione delle persone e dei luoghi, gentilezza.
berberepizza.it

Margherita

Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 impasto classico o integrale
500 g 2 mozzarelle di bufala
400 g pomodori pelati
basilico – sale
olio extravergine di oliva

Scegliete il tipo di impasto che preferite e preparatelo nelle teglie rotonde seguendo le indicazioni del box.
Spezzettate, con le mani o con i rebbi della forchetta, i pomodori pelati; salateli leggermente.
Condite le 2 pizze con i pomodori e infornatele a 240 °C appoggiando la teglia sul fondo del forno per i primi 5 minuti; poi spostatela a metà altezza e terminate la cottura in 7 minuti.
Sfornate le pizze e completatele con tocchetti di mozzarella di bufala e foglie di basilico spezzettate. Condite con un filo di olio e servite.

FRITTA

INTEGRALE RIPIENA

Fritta, con prosciutto e squacquerone

Tempo 50 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 impasto classico o integrale
150 g squacquerone
10 fette di prosciutto crudo dolce
2 arance
olio di arachide
sale

Scegliete il tipo di impasto che preferite, mettetelo in frigo per le 24 ore indicate nel box e poi lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Dividetelo quindi in palline da 30-40 g ciascuna. Disponetele su un piano infarinato e lasciatele riposare ancora per 30 minuti.
Friggetele infine in abbondante olio bollente fino a quando non si saranno gonfiate e non saranno diventate di un bel colore dorato.
Scolatele su un foglio di carta da cucina e spolverizzatele di sale.
Servite le pizze fritte con il prosciutto crudo e lo squacquerone profumato con scorza di arancia grattugiata.

Integrale, ripiena di scarola e fiordilatte

Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 impasto integrale
250 g mozzarella fiordilatte
50 g uvetta
30 g pinoli
2 mazzi di scarola
filetti di acciuga sott'olio
aglio – sale
olio extravergine di oliva

Preparate l'impasto integrale e mettetelo in frigorifero per 24 ore, come indicato nel box; lasciatelo poi riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Stendetelo quindi in 2 rettangoli (35x25 cm); usatene uno per foderare uno stampo (30x20 cm circa) lasciandolo debordare.
Ammollate l'uvetta in acqua per almeno 10 minuti.
Tostate i pinoli in forno a 180 °C per 2 minuti oppure in una padella rovente senza grassi.
Mondate e rosolate la scarola in padella con 1 cucchiaio di olio, 1 spicchio di aglio e 3-4 filetti di acciuga per 2 minuti sulla fiamma vivace. Eliminate l'aglio e aggiustate di sale, se serve.
Farcite la pizza con la scarola, la mozzarella fiordilatte a pezzetti, i pinoli e l'uvetta, ammollata e strizzata. Coprite con il secondo rettangolo di pasta, sigillate bene i bordi, bucherellate la superficie con i rebbi della forchetta e infornate a 250 °C sul fondo del forno per 5 minuti, poi spostate la pizza a metà altezza e completate la cottura in 8-9 minuti.
Sfornatela e lucidate la superficie con un filo di olio appena prima di servire.

Con crema di piselli, cipollotto, feta e uovo sodo

Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PIZZE

1 impasto classico o integrale
300 g piselli sgranati
80 g formaggio feta
20 g mandorle a lamelle
10 cipollotti
3 uova sode
olive nere – sale
olio extravergine di oliva

Scegliete il tipo di impasto che preferite e preparatelo nelle teglie rotonde seguendo le indicazioni del box.
Mondate i cipollotti, tagliateli a metà per il lungo e disponeteli su una placchetta foderata di carta da forno. Conditeli con sale e olio e infornateli a 180 °C per 10-12 minuti.
Lessate i piselli brevemente in acqua bollente salata e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Scolateli e frullateli con un filo di olio e un pizzico di sale. Se volete ottenere una consistenza perfettamente liscia, passate la crema al setaccio.
Condite le 2 pizze con la crema di piselli e un filo di olio. Infornatele a 240 °C appoggiando la teglia sul fondo del forno per i primi 5 minuti; spostatela a metà altezza e completate la cottura in altri 7 minuti.
Tostate brevemente le mandorle e lamelle in una padella rovente senza grassi.
Dividete le uova sode a metà.
Sfornate le pizze e completatele con la feta sbriciolata, i cipollotti, le uova sode, le olive, le mandorle tostate e un filo di olio crudo.

Testi
MADDALENA
FOSSATI

PEPE

IL MAGO DELL'IMPASTO

Foto
GIACOMO BRETZEL

Artigiano, filosofo della buona cucina e del territorio, abbiamo incontrato un uomo che con la Margherita sta cambiando il mondo

Sono 34 i ragazzi che lavorano da Pepe in Grani, a Caiazzo, vicino a Caserta. «Per essere assunti ci chiede di sapere l'inglese», dice il cameriere. È contento di lavorare lì, si vede, in questo paese a pochi minuti da Caserta di cinquemila anime che è diventato il tempio mondiale della pizza. Sì, perché Franco Pepe è il re e lo ha confermato per il secondo anno consecutivo la classifica 50 Top Pizza 2018 dove si è piazzato ancora al primo posto. «Da noi vengono da tutto il mondo, oggi è una serata tranquilla (*il locale in realtà è strapieno ed è domenica sera*, ndr). Di solito abbiamo la coda fino alla strada principale del paese». Paese che grazie a quest'uomo, dal 2012, anno dell'apertura del locale, è diventato una destinazione a sé.

I negozi nella strada principale di via Caiatino sono ormai boutique, gli affitti sono raddoppiati. Il bar che precede Pepe in Grani è sempre pieno. Diciamo che a Caiazzo c'è un prima e un dopo Franco. Oggi si incrociano americani, indiani, giapponesi in pellegrinaggio, oltre a napoletani e gente dei dintorni. Il menu resta sempre a 13 euro. «Capisco quello che ho fatto il lunedì, quando siamo chiusi e il paese si svuota», dice. Un uomo incredibile questo Franco, che ha spostato i destini. Prima pizzaiolo nel ristorante di famiglia, poi creatore di una realtà tutta sua. La sua pizzeria, ricavata da un palazzo del Settecento, ha 140 coperti (sono arrivati a servire 1000 pizze in quattro ore), due camere da letto per chi non vuole riprendere la strada, un ambiente accogliente vicino a un giardino con alberi da frutta, a pochi metri da dove è nato il figlio Stefano, una saletta da 8 posti Authentica per una degustazione più intima. «Sto lavorando a un menu funzionale per cambiare la percezione della pizza, non come uno strappo alla regola ma come un alimento sano, mettendo attenzione all'equilibrio tra i macronutrienti», dice.

È sorridente, ha una bella luce negli occhi, per niente stressato anche se il locale è pieno e deve ancora fare le foto con noi. Dialoga con il territorio, anzi di più, lo ha bonificato in un certo senso dando ottime opportunità ai bravi contadini della zona, produttori di pomodoro riccio, una qualità succosa e molto saporita, o ancora di conciato romano, il più antico formaggio del mondo citato anche da Plinio nei suoi scritti, per non parlare della cipolla di Alife, protagonista di una crema leggendaria di Franco. Arriva in tavola Ciro, una pizza fritta con Grana Padano 12 mesi, pesto di rucola, polvere di olive caiazzane, una cultivar locale. Si scioglie in bocca, letteralmente. È il turno della Margherita sbagliata (nella pagina accanto, in basso a destra). La salsa è un tris di pomodori diversi con riduzione di basilico. È l'impasto che segna il punteggio massimo, che sconvolge, per la sua leggerezza (e digeribilità, la notte poi si dormirà benissimo malgrado i quantitativi di cibo). Speciale anche la pizza inventata dal figlio di Franco, Stefano, che lavora in cucina accanto al padre con la stessa dolce determinazione. Non si sente gridare, c'è un'atmosfera amichevole, di gente entusiasta. Ma torniamo alla pizza chiamata Sud Estate, una schiacciata, con ricotta e mozzarella di bufala campana, tonno «alletterato» della Costiera e ancora sedano aromatizzato al limone che aggiunge una bellissima nota di freschezza e il pomodoro confit con la polvere di olive. «Per preparare una buona pizza a casa, se si ha il forno elettrico deve essere caldissimo, tra i 220 e i 250 °C per dare la botta di calore e far reagire l'impasto e va acceso almeno mezz'ora prima della cottura», aggiunge Pepe. «Mai usare la ventilazione altrimenti si asciuga e affossa la lievitazione, e non bisogna caricare troppo d'ingredienti altrimenti c'è sempre una parte che resta cruda e una troppo cotta. Importante anche lo spessore della teglia, l'ideale è il più sottile possibile». Segreti da maestro, e continua. «Bisogna rispettare e non superare i tempi di lievitazione di solito indicati sulla confezione della farina perché ogni grano ha i suoi e va evitata la lievitazione in frigorifero perché annienta il processo. Mettete qualche cucchiaiata in più di salsa che poi si asciuga e aggiungete la mozzarella a metà cottura, rapidi, per non disperdere il calore».

Qui sotto, un trancio di pizza fritta con l'albicocca del Vesuvio (detta «**crisommola**» in lingua locale), ricotta stemperata con il limone, polvere di **olive caiazzane** (che è una cultivar locale), nocciole tostate: è uno dei capolavori di Franco Pepe (a sinistra, con il figlio Stefano che lavora nella cucina di Pepe in Grani). In basso, Ciro, pizza fritta con crema di Grana Padano stagionato 12 mesi, polvere di olive nere caiazzane e pesto di rucola.

«Capisco quanto ho fatto a Caiazzo il lunedì, quando il locale è chiuso. Il paese è vuoto»

Testi
LAURA FORTI,
Foto
GIACOMO BRETZEL

NEL REGNO DI CIRO

Nel Rione Sanità tutti lo conoscono, e lui conosce tutti. Il suo locale è un punto di attrazione. Fuori, c'è sempre gente, tra i motorini che ronzano per le consegne e gli amici che si fermano per un saluto. Dentro, il forno non è mai spento

«Per cominciare, sedetevi, mangiatevi una pizza. Io arrivo subito». Certo, deve esserci sfuggito che a Napoli, o almeno qui da Concettina ai Tre Santi, i numeri hanno un altro significato, perché di pizze ne arrivano cinque, sei... abbiamo perso il conto. E anche il senso del tempo: sono le quattro, ormai, ma nessuno sembra farci caso, in molti stanno ancora pranzando, alcuni sono appena arrivati. Per chi adora la pizza, Napoli rischia di causare una overdose.

E Ciro dà un bel contributo, travolgendoti con il suo entusiasmo: impossibile resistere, difficile dire basta. Ma questo è Ciro Oliva, un grande bambino felice di impastare, guarnire, infornare.

Soprattutto felice di far felici gli altri. Nato e cresciuto nel Rione Sanità, uno dei più difficili di Napoli, è orgoglioso di lavorarci, e con una squadra tutta della zona.

«Stiamo qui da quando la mia bisnonna ha aperto il forno a legna, nel 1951; allora faceva la pizza *oggi a otto*, cioè che mangi oggi e paghi tra otto giorni. Questa solidarietà l'abbiamo mantenuta con diverse iniziative sociali per il Rione; per esempio, con le nostre «pizze sospese», che aspettano solo di essere ordinate e mangiate: come succede per il caffè, qualcuno le ha già pagate per chi non lo può fare. In lista ce ne sono più di duemila». Oliva, 25 anni, autodidatta, ha già vinto due anni fa il titolo di migliore pizzaiolo d'Italia. **Qual è il suo segreto?** «La mia famiglia e il mio quartiere». Ma riguardo la pizza? «Poco lievito, 48 ore di lievitazione, ingredienti scelti. E naturalmente *o'rraù* (il ragù) di mia nonna».

Sotto, la squadra che lavora in pizzeria, in due turni: 10-17 e 17-24. Nella pagina accanto, Ciro Oliva nel Rione Sanità, a Napoli, e, sotto, una sua creazione ispirata alla frisella.

E poi, racconta, tanta curiosità: «Giro molto per trovare nuove idee e trasportarle su una pizza; mi confronto con amici e cuochi per avere consigli su come bilanciare i sapori. Sperimento, finché non ottengo un risultato convincente. Di solito per mettere a punto un'idea ci impiego un anno». In carta troviamo classici napoletani come la Pizza con ricotta di fuscella, pepe e ragù, la vincitrice del titolo, o la tipica Pizza fritta, con ricotta, provola, cicoli (*una specie di chips di grasso di maiale*, ndr) e pomodori. Ma anche variazioni gourmet come la stratosferica Pizza bianca con ricciola affumicata, alghe, ricotta e pepe. O tributi al quartiere, come la Pizza coi taralli, tipici del Rione.

Testi **LAURA FORTI**, Foto **RICCARDO LETTIERI**

ENZO
PIZZAIOLO DI PENSIERO

Da lui si mangia e si condivide un mondo che ha alle spalle secoli di sapienza e volumi di chimica

Vedete la pizza qui sotto? È la Procidana, con pomodori alla brace, cotti sulla bocca del forno, scamorza, salsiccia di bufala e un trito di aglio, prezzemolo e basilico. E foglie di basilico fresco. Un capolavoro da vedere e da mangiare, un tripudio. È una delle creazioni di Enzo Coccia (nella foto in alto), professore di pizza. Per lui le ricette sono «la sintesi di un grande lavoro». «Un giorno Marchesi mi disse: "Vuoi essere un manipolatore di dischi di pasta o un pizzaiolo di pensiero?". Ho compreso più tardi che cosa intendesse: servono ragionamenti dietro ogni cosa, anche la pizza».

Nei suoi locali (ne ha tre, Pizzaria La Notizia 94, La Notizia 53 e lo Sfizio della Notizia, per la pizza fritta) Enzo non serve semplici pizze, ma «idee, gusto, emozioni, convivialità, **rispetto, tradizione, esperienza**». Ma che cosa vuol dire? «Guarda questa mozzarella: è fiordilatte. Non va tagliata più grossa di così, altrimenti non fila. Questa, invece, è bufala: va tagliata a spicchi e non strizzata, o in forno diventa gomma. Ecco: non si devono violentare gli ingredienti; bisogna conoscerli, e conoscerli sulla pizza». Coccia ha studiato la pizza in tutte le sue sfumature, storiche, sociali, chimiche, fisiche: per riuscire a trasformarla da umile cibo di strada a piatto gourmet, da «Cenerentola a principessa».

E QUESTA SERA QUALE SCEGLI?

Assodato che decidere tra tutte le pizzerie d'Italia è un'impresa impossibile, abbiamo cercato da Nord a Sud i posti dove noi andremmo a mangiare. Ciascuno con una particolarità. E, badate bene, non è una classifica **Testi ANGELA ODONE**

SESTO GUSTO
TORINO
Dalla Puglia al Piemonte. Da Saluzzo a Torino. Massimiliano Prete continua a incantare con i suoi sei differenti impasti e le guarniture che variano stagionalmente. In carta due costanti da non perdere: l'Acciuga, con burrata di Gioia del Colle e acciughe del Mar Cantabrico e il soffice Pizz'Otto Parma, con crudo Ravanetti Dop 24 mesi e burrata. ***Via G. Mazzini 31/a, tel. 011 18894434***

BRISCOLA PIZZA SOCIETY
MILANO
Assaggiare più di una pizza: desiderio comune ma poco realistico. Qui, invece, l'idea del #pizzasharing è il fulcro di tutto, perché invece di una sola pizza normale si può ordinare una coppia di «pizzine» piccole (ø 18-20 cm) moltiplicando la possibilità delle combinazioni con gli altri commensali. ***briscolapizza.it***

DRY MILANO
MILANO
C'è uno chef italo-russo, Tymur Isayev, alla guida dei forni di entrambe le sedi milanesi. L'impasto della pizza lievita per non meno di 48 ore e poi viene cotto per un minuto nel forno a legna. Tra le più gettonate la Ventricina e scalogno al sale. L'accoppiata con i cocktail di Francesco Galdi non delude mai. ***drymilano.it***

LIEVITÀ
MILANO
Solo farine semintegrali e integrali macinate a pietra per la pizza napoletana gourmet di Giorgio Caruso. Più versioni per la Margherita, una su tutte: la Pomo d'oro con i pomodorini gialli Giagiú del Vesuvio, la mozzarella e la ricotta di Agerola. ***pizzeria-lievita.com***

CARDAMOMO
COMO
Menu dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, per ripercorrere su disco croccante di pasta le italiche tradizioni. In lista troverete anche il Marocco in onore del pizzaiolo Mohamed Farouq detto Momo che con Alessandra Giannelli nel 1999 ha aperto il primo

FOTO ROBERTO SAMMARTINI

laboratorio per la pizza da asporto. Speciali i magrebini, i panini cotti nel forno a legna secondo la tradizione araba e poi farciti. ***cardamomo.eu***

ERA PIZZA
MONZA
Evoluzione, Ricerca e Attinenza (al territorio), ecco la soluzione dell'acronimo. Questa triade si ritrova in tutti gli spicchi soffici e riccamente conditi che arrivano al tavolo, già divisi. Una pizza per volta perché la condivisione sia maggiore. Ivan Gorlani ha studiato una doppia cottura nel forno elettrico a vapore: crosticina che sembra fritta e impasto leggerissimo. ***erapizza.it***

GIORGIO E CHIARA
VICENZA
Lui in cucina, lei in sala. Impasti con lievito naturale per i diversi tipi di pizza che vengono serviti: italiana, napoletana e gourmet. La pizza preferita di Giorgio? Pomodoro, alici di Cetara, mozzarella di bufala campana Dop, scorza di limone e, solo alla fine, colatura di alici. ***Strada Ca' Balbi 377, tel. 347 2704915***

SAPORÈ
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
Lo definiscono «pizzaricercatore» Renato Bosco perché non smette mai di sperimentare: Pizza Crunch® e DoppioCrunch®, senza lieviti aggiunti, in pala, bagel. Da provare l'Aria di Pane®: struttura alveolata, crosta friabile e cuore che si scioglie in bocca. ***boscorenato.it***

I TIGLI
SAN BONIFACIO (VR)
Simone Padoan è uno dei primi pizzaioli ad aver avvicinato la pizza alla cucina d'autore. La sua proposta comprende 7 tipi di impasti (tra cui orzo, mais, segale e avena). Una delle pizze in carta in questo periodo è la Polenta e Baccalà: focaccia al mais, baccalà mantecato, bietola. ***pizzeriaitigli.it***

GRIGORIS
MESTRE
Da più di 20 anni un posto da frequentare per la cura nel fare le cose, anche in pasticceria. Prodotti eccellenti, per lo più presidi Slow Food, impasto morbido e una squadra affiatata e giovane. Notevole la carta dei vini e delle birre artigianali. ***pizzeriagrigoris.it***

GIGI PIPA
ESTE (PD)
Sono i prodotti dell'orto, che è parte fondamentale del locale, a guidare le proposte del menu. Alberto Morello si dedica con egual passione alla terra e agli impasti lievitati con pasta madre. Da provare la Dall'orto con fiordilatte pugliese e verdure appena colte. ***pizzeriagigipipa.it***

I DUE GATTI
PARMA
Dal 2006 a oggi Massimo e Dino Gatti ne hanno fatta di strada, da Borgo Val di Taro al centro di Parma. La loro pizza è digeribile, leggera, croccante e si può scegliere la versione alta oppure bassa. L'ambiente è curato e lineare. Se però preferite mangiare a casa, potete acquistare la pizza cruda e cuocerla nel vostro forno. ***facebook.com/iduegatti***

LE FOLLIE DI ROMUALDO
FIRENZE
La sede, fuori dalle classiche rotte fiorentine, è un pregio più che un difetto. Dopo i successi al Mercato Centrale Romualdo Rizzuti nella sua pizzeria propone nuove «follie» insieme ai successi di sempre. Assaggiate la Napoli con le acciughe servite a parte. ***lefolliediromualdo.it***

BONCI MERCATO CENTRALE
ROMA
A fianco dei binari ecco il re della pizza al taglio: il segreto? Lunghe lievitazioni, alta idratazione degli impasti e piegature della pasta. Dopo la cottura leggerezza e friabilità sono garantite. Oltre alla classica rossa non si può perdere quella con mozzarella e patate (tagliate sottili e lasciate in acqua per molte ore perché si arriccino e non soffochino la pasta in forno). ***bonci.it*** →

Dall'alto, in senso orario, una pizza croccante di Sesto Gusto; l'abbinata pizza-cocktail di Dry Milano; il forno a legna di Lievità; tutti i giovani di Grigoris. Nella pagina accanto, le «pizzine» di Briscola Pizza Society.

Da sinistra, in senso orario, Alessandro Coppari di Mezzometro; i tavolini all'esterno di PerciaSacchi; Andrea Godi di 400 Gradi; Marzia Buzzanca di Percorsi di Gusto.

LA GATTA MANGIONA
ROMA
Giancarlo Casa sforna focacce, calzoni e pizze in stile italiano: bianche, rosse, classiche e stagionali fuori menu (indicati ogni giorno sulla lavagna, anche quella virtuale del sito). Da non perdere anche i famosi supplì eseguiti a regola d'arte. ***lagattamangiona.com***

MEZZOMETRO
SENIGALLIA
Pizza napoletana, non solo servita al piatto, ma anche al «mezzo metro» per essere condivisa. La proposta gluten free è molto ricca e premiata perché una delle migliori d'Italia. ***senigallia.mezzometro.it***

PERCORSI DI GUSTO
L'AQUILA
La pizzaiola e sommelier Marzia Buzzanca è una fanatica degli impasti, tutti con lievito madre; ottimi quello ai cinque cerali e semintegrale. Cottura in teglia nel forno elettrico e farciture ricche e originali. Da provare la Baccalà (mozzarella, baccalà, patate, zafferano, rosmarino). ***percorsidigusto.com***

GINO SORBILLO
NAPOLI
Sede storica a Napoli per una pizza conosciuta in tutta Italia. Dimensioni extralarge (esce dal bordo del piatto), sottilissima, cornicione basso. E poi pomodori gialli, conciato romano (un formaggio della provincia di Caserta dal sapore molto deciso), cacioricotta di capra... Per condividere il piacere della pizza non solo con i propri amici, ordinate la «sospesa»: se ne paga una in più per chi non può permettersela. ***sorbillo.it***

FRANCESCO & SALVATORE SALVO
NAPOLI
Da San Giorgio a Cremano al salotto buono di Napoli (Riviera di Chiaia 271), i fratelli Salvo raddoppiano con una nuova sede di 400 metri quadrati: due forni, 150 coperti (più 50 esterni), enoteca. Notevole la pizza con papaccelle e conciato. ***salvopizzaioli.it***

50 KALÒ
NAPOLI
Ciro Salvo impasta da sempre. Le sue pizze in stile napoletano sono soffici e condite con generosità. La sua Margherita circondata da un bel cornicione è irrinunciabile. Come quella, richiestissima, con la scarola, che non esce mai dalla lista. ***50kalò.it***

STARITA A MATERDEI
NAPOLI
Impasto panoso, steso sottile fino ad andare oltre le dimensioni standard. Una pizzeria storica che ha molte altre sedi in Italia a all'estero. La scelta di culto? Pizza fritta farcita con pomodoro e mozzarella. E le tante varianti degli «angioletti fritti»: filoncini di pasta della pizza fritti e poi conditi, anche con il cioccolato. ***pizzeriestarita.it***

FRAMENTO
CAGLIARI
Si parte dalla selezione accurata delle farine impastate da Pierluigi Fais con «su frammentu», cioè il lievito madre in sardo. Seguono le stagioni e privilegiano i prodotti locali le pizze in carta, poche e molto ghiotte. ***framento.it***

400 GRADI
LECCE
Solo forno a gas, certificato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, per le creazioni di Andrea Godi. Locale colorato con foglie di banano alle pareti e scimmiette che pendono dal soffitto. La sua pizza-simbolo: pomodori di Torre Guaceto confit, stracciatella e filetto lardellato (un salume tipico pugliese). ***400gradilecce.it***

PERCIASACCHI
PALERMO
Miriam Scozzari impasta farina di grani antichi siciliani (Tumminia e Perciasacchi) macinati a pietra, lievito madre e aggiunge la pazienza di aspettare il giusto tempo. La specialità più richiesta in stagione è la pizza con crudo, fichi e un filo di miele di ape nera sicula, un presidio Slow Food. ***perciasacchi.it***

LA CUCINA ITALIANA PER **PROSCIUTTO SAN DANIELE**

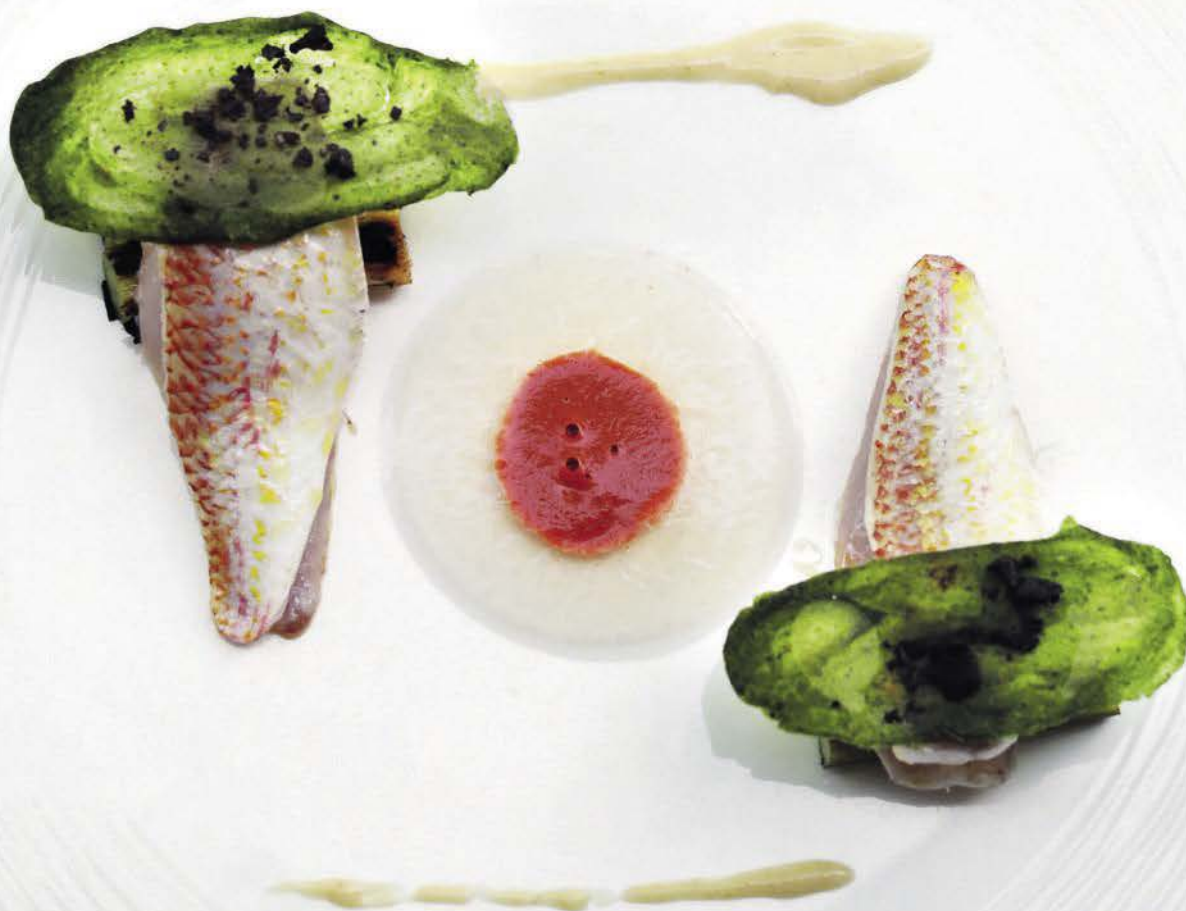
Morbido, delicato e inconfondibile, il prosciutto di San Daniele ha solo tre ingredienti: cosce di suino italiane selezionate, sale marino e il particolare microclima di San Daniele del Friuli, che gli dona il suo gusto così speciale. Prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, fondato nel 1961, è un prosciutto crudo naturalmente buono, in cui non viene usato nessun tipo di additivo o di conservante, secondo una ricetta che ha attraversato i secoli. Stagionato per almeno 13 mesi, si riconosce dal colore rosso rosato, dal marchio, dalla forma a chitarra e dalla presenza dello zampino. Delizioso da solo, è anche un ingrediente ideale per stuzzicanti piattini da aperitivo. Come quello che abbiamo creato per voi: assaggiatelo subito.

APERITIVO TIME? CON IL SAN DANIELE

INSALATA DI ASPARAGI VERDI, PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone
***100 g** Prosciutto di San Daniele – **500 g** asparagi verdi lessati*
***200 g** tuorlo d'uovo lessato – **100 g** fragole*
misticanza – aceto tradizionale friulano
olio extravergine di oliva del Carso – sale – pepe

TAGLIATE gli asparagi a losanghe di 2-3 cm e le fragole a cubetti.
AFFETTATE il Prosciutto di San Daniele a striscioline non troppo sottili.
CONDITE la misticanza, gli asparagi e le fragole con olio, aceto, sale e pepe quindi adagiateli nel piatto. Completate con le striscioline di Prosciutto di San Daniele e i tuorli sbriciolati.
Accompagnate a piacere con crostini di pane casereccio ben tostato.
Il vino consigliato è il Pinot Bianco.

L'isola che c'è

Piatti che sanno di spuma di mare, un b&b nell'oasi selvaggia, il picnic tra i pistacchi. Sapori di una regione straordinaria, tra grandi classici e piacevoli scoperte. Un percorso per sognare, da un euro in su

Testi **SARA TIENI**, Foto **MONICA VINELLA**

Uno scorcio dei campi coltivati nell'Oasi Faunistica di **Vendicari**, territorio di 1500 ettari tra Noto e Pachino, nel Siracusano. Nella pagina accanto, *Triglia maggiore di scoglio*, un piatto del cuoco Ciccio Sultano; tratta dal Menu Dominazioni, si ispira a una ricetta del *De re coquinaria* del gastronomo romano Apicio, vissuto tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C.

Dai, raccontami una storia

A sinistra, il cuoco Pino Cuttaia nel suo ristorante **La Madia**, a Licata (Agrigento). A destra, un suo piatto-simbolo: *Memoria Visiva*, fettina di tonno alalunga, leggermente scottata e condita con olio e limone. Viene portata in tavola insieme con una vecchia cartolina, firmata da Cuttaia, che ne racconta il significato: «Un omaggio all'amore delle nostre mamme e alla memoria della nostra infanzia».

Attraversare la Sicilia e provare i suoi sapori è come fare un viaggio dentro se stessi. Non a caso una delle definizioni più calzanti su questa terra viene dal padre della psicoanalisi, Sigmund Freud, che la definì «la più bella regione d'Italia: un'orgia inaudita di colori, di profumi, di luci, una grande goduria». Per cogliere l'essenza di un'isola così complessa e variegata per tradizioni e storia, le guide ideali sono i suoi cuochi. Sì, la Sicilia si può condensare nei suoi piatti.

LO SPLENDORE
I grandi cuochi

Partiamo da due miti della gastronomia locale, **Pino Cuttaia** e **Ciccio Sultano**. Due facce, ugualmente affascinanti, di una sola medaglia. Timido, introspettivo e cerebrale il primo, vulcanico, istrionico e travolgente il secondo. Immerso nella sua **Licata** Cuttaia, lontano dalle più note mete turistiche; «sultano», di nome e di fatto, Ciccio, re indiscusso della barocca e spettacolare **Ragusa Ibla**. Ad accomunarli, maestria mirabile in cucina e due stelle Michelin.

«Ogni chef è in viaggio e ogni viaggio è fatto di ricerca, esplorazione e idee. Il mio conduce dove tutto ha inizio: nella cucina di casa», racconta Cuttaia servendo una delle sue ricette più iconiche, di una semplicità sconvolgente: *Memoria Visiva*, una fettina di pregiato tonno alalunga che mima la fettina di carne che la madre gli serviva da bambino quando era malato, con tanto di seme di limone spremuto che, lontano dall'essere una dimenticanza, è la sua firma. «La perfezione imperfetta del gesto domestico... Mai mamma lo avrebbe fatto mancare», racconta lui con sentimento. Il ristorante **La Madia**, aperto nel 2000 e insignito nel 2006 della prima stella Michelin, ne riflette la personalità: uno scrigno elegante e minimal, quasi nascosto nel centro del paese, con pochi tavoli, una grande vetrata sul cortile interno che sembra una cartolina sulla Sicilia più evocativa e arcaica. Emigrato a Torino da bambino, Cuttaia è stato cresciuto dalla nonna e ha conosciuto il lavoro in fabbrica alla Olivetti, prima di seguire la sua vocazione. Dopo alcune esperienze in importanti ristoranti tra cui Al Sorriso a Soriso (Novara) e Il Patio a Pollone (Biella), è tornato al paese natio. Accanto a lui la moglie Loredana, tre figli e un amatissimo Labrador. Ma c'è anche Francesco Di Stefano, **assistente-scienziato** che, insoddisfatto degli studi di medicina, ha tentato di entrare nella brigata dello chef ma è stato dirottato verso l'analisi sensoriale degli ingredienti. In pratica, aiuta Cuttaia a sfruttare le naturali proprietà chimico-fisiche degli ingredienti. Il risultato sono ricette come *La Scala dei Turchi*, omaggio alla spettacolare falesia che spicca sul mare tra Realmonte e Porto Empedocle: una sfoglia di calamaro trasparente ripiena di crema di ricci nascosta da una spuma all'acqua di mare. «Quando lo si assaggia sembra di tuffarsi tra le onde», spiega il cuoco. Vicino al ristorante stellato c'è anche **Uovodiseppia**, bottega ispirata alle scuole di arti e mestieri. «Un luogo dove io posso sentirmi più libero, senza le regole rigide del ristorante. Dove si acquistano e si raccontano prodotti eccellenti, ingredienti tracciati, piatti firmati. E basta un euro per acquistare una tortina di mele di alta pasticceria». Indimenticabile per noi il gelato alle mandorle.

«Una strada barocca, né larga né stretta, giusta, che a una delle estremità ha la cupola del duomo come sfondo», così Ciccio Sultano descrive il suo locale, **Il Duomo**, dentro il secentesco

Palazzo La Rocca, lo stesso che fece da set a *Divorzio all'italiana*, il film del 1961 diretto da Pietro Germi con Marcello Mastroianni. I locali, di un lusso sobrio, sono stati rinnovati da poco a cura dell'architetto Fabrizio Forti: ogni stanza ha un colore diverso, e ci sono piccoli abat-jour sui tavoli per creare intimità e «illuminare meglio il cibo». Il padrone di casa condivide la scena e la sua vita con Gabriella Cicero, direttore generale. «È con lei, e grazie a lei, che il ristorante è fino in fondo la mia vita». In carta, da quest'anno, spicca il **Menu Dominazioni**, una specie di summa gastronomica con piatti che raccontano la storia millenaria dell'isola attraverso citazioni colte, tra Medio Oriente, Europa e Africa. Si va dal *Timballo del Gattopardo, ricordo di Tomasi di Lampedusa* al dessert *Moakaffè, il vino d'Arabia*. A completare l'offerta culinaria c'è una notevolissima carta dei vini, conservati nella cantina del palazzo – basato su mura fenicie – che comprende anche una *cave à Champagne*. Lo chef, ambasciatore di Krug, ha studiato anche degli appositi menu per la degustazione delle etichette proposte, come *Riserve del Sultano* e *Perlage 2306 km*. Vi piacerebbe un souvenir gastronomico? Tra le novità c'è la collaborazione con i Testa, una delle più vecchie famiglie di pescatori di tonno, attive a Ognina (Catania) fin dall'Ottocento. Con loro il cuoco lancerà in ottobre una linea di prodotti con tonno rosso: altissima qualità e sostenibilità garantite. Per una tappa più veloce, a pochi passi dal ristorante stellato c'è il bistrot **I Banchi**, regno di Peppe Cannistrà, braccio destro e socio dello chef. Per chi volesse infine fermarsi per la notte c'è **Casa Sultano**, una piccola suite con fornelli dove la colazione, opulenta, viene appunto da I Banchi. →

Sopra, un angolo del ristorante **Il Duomo** di Ragusa Ibla. A destra, lo chef Ciccio Sultano con la compagna Gabriella Cicero, direttore generale del ristorante. A sinistra, uno dei piatti del Menu Dominazioni, ispirato alla storia della Sicilia: il *Timballo del Gattopardo*, un guscio di pasta brisée con melanzane fritte, prosciutto cotto, formaggio ragusano fresco, maccheroni fatti in casa conditi con il sugo delle feste di carne di maiale e pollo.

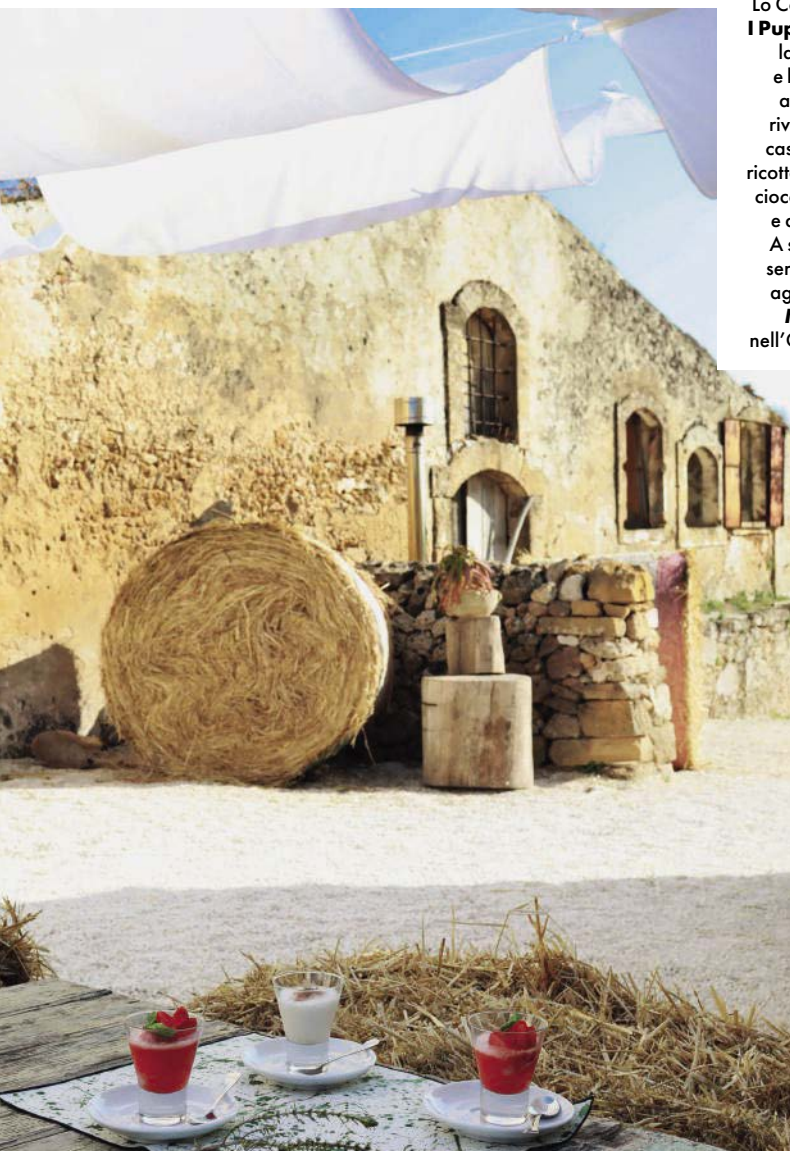
«La natura del cibo è culturale e, per quanto mi riguarda, capace di scatenare una straordinaria energia erotica»

Ciccio Sultano

Sopra, lo chef Tony Lo Coco del ristorante **I Pupi** di Bagheria con la moglie Laura e la figlia Emma; accanto, la sua rivisitazione della cassata: mousse di ricotta con pasta reale, cioccolato di Modica e arance candite. A sinistra, granite servite all'azienda agricola con b&b **Marianeddi** nell'Oasi di Vendicari.

LE SORPRESE
Lo chef «familiare» e il b&b paradisiaco

Spostandosi a Bagheria, paese di mare vicino a Palermo, si incontra la contemporanea e solare cucina di **Tony Lo Coco**. Il cuoco, una stella Michelin dal 2014, ha aperto nel 2009 il suo **I Pupi**, come chiamano qui le statue che circondano le mura dell'adiacente secentesca Villa Palagonia. Accanto a lui la moglie Laura Codogno, discendente da una famiglia titolare della pasticceria Don Gino e, come assaggiatori dei piatti, anche i figli Emma e Turi, 10 e 13 anni, cresciuti nel ristorante: piccolo e accogliente, dal design essenziale in bianco e nero, è al piano terra della loro abitazione. Alle pareti, tovaglioli decorati da giovani artisti. Il menu svela subito citazioni adolescenziali e fanciullesche di Lo Coco come il suo *Pane, panelle e baccalà*, antipasto «ispirato a un gelato industriale con biscotto che, quando ero piccolo, non mi potevo mai permettere». Autodidatta con alle spalle anni di catering, Lo Coco fa una cucina che «viene dal territorio e dalla strada». Lo si vede molto bene ne *Il Gambero rosso e la sua nassa*, un gambero di Mazara scottato, servito su una «nassa» di patate croccanti, citazione dei pescatori della zona; e ne *La Stigghiola*, una specie di spiedino, rivisitazione del tipico street food palermitano a base di carne dove, al posto del budello di capretto, Lo Coco impiega uno strato di seppia farcito con tonno e cipollotto.

Inoltrandosi tra rovine elleniche e campi freschi di mietitura nell'Oasi Faunistica di Vendicari, ci si imbatte in un posto che ha del paradisiaco: **Marianeddi**. A gestirlo Eva, Alessia e Viviana, tutte e tre di Noto, che hanno restaurato un'antica azienda agricola trasformandola, da quest'anno, anche in un delizioso b&b (6 le camere arredate con pezzi di casa) con locanda. Siamo a pochi metri dal mare tra le spiagge di Marianelli («Marianeddi») e Cala Mosche («Funni Musca») circondati da 35 ettari coltivati a grano, mandorli, aranci, olivi e limoni femminelli. Ottime le colazioni con torte casalinghe, brioche col tuppo appena sfornate e granite all'arancia, fragola o latte di mandorla. Tra le specialità servite alla locanda, →

«Quegli odori di alga seccata al sole e di capperi e di fichi maturi non li ritroverà mai da nessuna parte»

Dacia Maraini

Promesse (mantenute)

L'uovo croccante su nido di pasta kataifi con ricotta e misticanza, conditi con aceto di nero d'Avola, uno dei piatti preparatati da Lorenzo Ruta del ristorante la **Taverna Migliore** a Modica (Ragusa), dove merita provare anche *A Franco Ruta*, dessert al cioccolato dedicato al proprietario dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica. A destra, il cuoco sotto i portici del ristorante tra la moglie Valentina, alla sua sinistra, in sala, e la cognata Alice, addetta ai vini.

Picnic tra i pistacchi

La nostra pasta con le sarde, agnolotti di farina di grano duro ripieni di sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta con mollica «atturrata» (tostata in padella con olio e resa croccante): è una delle creazioni di Salvatore Gambuzza, executive chef del ristorante di Villa Athena **La Terrazza degli Dei**. A sinistra, i preparativi per un picnic nel pistacchieto centenario di questo strepitoso hotel nella Valle dei Templi.

«È in Sicilia che si trova la chiave di tutto. La purezza dei contorni, la morbidezza di ogni cosa, la cedevole scambievolezza delle tinte, l'unità armonica del cielo col mare»

Johann Wolfgang Goethe

A sinistra, Marco Parisi, enologo del wine relais **Feudi del Pisciotto**, accanto ai vini prodotti in azienda le cui etichette sono state disegnate dalle grandi firme della moda italiana; a destra, una colazione allestita al relais, con vista sulle vigne: 150 ettari intorno a Niscemi, a sud di Caltagirone.

tartare di pomodori con colatura di alici, spaghetti al finocchietto selvatico e coniglio a «stimpirata», in agrodolce. Tra le chicche, cuscini di erbe aromatiche seminati qua e là e potati in modo da diventare profumati tappetini-yoga.

LE SUGGESTIONI
Colazione in vigna e cena con gli dei

Per un'ospitalità con vista mitologica (letteralmente) l'indirizzo è **Villa Athena**. Storico hotel cinque stelle ricavato da una villa patrizia del XVIII secolo, costruita sulle vestigia di una basilica paleocristiana, è immerso nella Valle dei Templi di Agrigento, con ingresso diretto e privato al parco archeologico patrimonio dell'Unesco. Qui lo chef Salvatore Gambuzza delizia i suoi ospiti a **La Terrazza degli Dei**, ristorante panoramico con tavoli apparecchiati a soli 200 metri dal Tempio della Concordia (una curiosità: all'interno di questo monumento greco del V secolo a.C. da cinque anni Google organizza una cena per il gotha dell'azienda). In menu golose apparizioni Igp del territorio, come la *Parmigiana di melanzane perline* o *L'uovo di riccio croccante*. Tra le altre proposte, il picnic nel pistacchieto centenario, tra i pochi rimasti in Sicilia, con frittini di verdure e arancini. Accattivante anche la cena nella Valle dei Templi: chiuso il parco archeologico, nell'uliveto dell'hotel adiacente alle vestigia viene allestita una tavolata per 8-10 ospiti massimo. Chi soggiorna tra settembre e ottobre può cimentarsi nella raccolta delle olive e dei pistacchi. In ogni stagione, invece, lo chef condivide i suoi segreti in speciali lezioni studiate anche per i bambini. Infine, se vi piacciono le escursioni, potete optare per un giro in barca: verrete portati, per un bagno, davanti alla celebre Scala dei Turchi. A seguire vi aspetta un pranzo al sacco con sarde a beccafico, salumi e formaggi della regione.

È un'enorme, suggestiva cantina con ospitalità (10 camere in tutto) il wine relais **Feudi del Pisciotto**. Di proprietà della famiglia Panerai, è una delle tenute agricole più antiche e meglio conservate della zona. Il ristorante **Il Palmento di Feudi** propone una selezione di pani fatti in casa con i grani locali e piatti tradizionali rivisitati in linea con la stagionalità, come la lasagnetta con i mugnoli (i broccoletti selvatici). La cucina, a vista e decorata con ceramiche della vicina Caltagirone, è territorio del giovane Christian De Simone. Altrettanto giovane, l'enologo Marco Parisi, laureato a Marsala e con esperienze in Sudafrica, guida gli ospiti nelle degustazioni, che avvengono in una sala con panoramico pavimento di vetro, vista barrique oppure direttamente nelle vigne della tenuta. Estese su 150 ettari, a pochi chilometri dal mare, sono inframmezzate da carciofaie: il carciofo violetto di Niscemi è un Igp locale. Il loro Nero D'Avola Versace 2015 è l'unico vino siciliano che figura nella top 100 della rivista *Wine Spectator*. Da sorseggiare in una delle immense terrazze del relais, per godersi al meglio il tramonto. ■

INDIRIZZI

La Madia, Corso F. Re Capriata 22, Licata (AG), tel. 0922 771443, *ristorantelamadia.it* – **Il Duomo**, Via Capitano Bocchieri 31, Ragusa Ibla, Ragusa, tel. 0932 651265, *cicciosultano.it* – **I Pupi**, Via del Cavaliere 59, Bagheria (PA), tel. 091 902579, *ipupiristorante.it* – **Marianeddi**, C.da Marianelli, Noto (SR), tel. *392 8877680, marianeddi.info* **Taverna Migliore**, Via Modica Ispica 95, Modica (RG), tel. 0932 948669, *tavernamigliore.it* – **Hotel Villa Athena**, Via Passeggiata Archeologica 33, Agrigento, tel. 0922 596288, *hotelvillaathena.it* – **Wine Relais Feudi del Pisciotto**, km. 2 Caltanissetta SP31, Niscemi (CL), tel. 331 2169241, *winerelaisfeudidelpisciotto.com*

PANZANELLA
CON SGOMBRO
ALLA GRIGLIA

I COMPITI? GIÀ FATTI

Manca poco al rientro a scuola, bisogna finire gli ultimi esercizi. Risolvete il pranzo in pochi minuti e poi dedicatevi ai ragazzi

GAMBERI IN TEMPURA CON SALSA AGROPICCANTE

Ricette CESARE GASPARRI
Testi LAURA FORTI
Foto RICCARDO LETTIERI
Styling BEATRICE PRADA

Panzanella con sgombro alla griglia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 filetti di sgombro
250 g pane casareccio
250 g cetriolo
200 g pomodorini ciliegia
scalogno – aceto – basilico
olio extravergine – sale

PER LA PANZANELLA
Tagliate il pane a cubetti. Pelate il cetriolo sommariamente e tagliatelo a mezze fettine. Dividete i pomodorini in quattro spicchi. Tritate molto finemente mezzo scalogno.
Raccogliete tutto in una ciotola, salate e condite con 4 cucchiai di olio e 2 di aceto. Lasciate riposare.
PER LO SGOMBRO
Eliminate la parte centrale dei filetti che contiene la lisca, ottenendo due strisce di polpa da ogni filetto.
Grigliatele su una bistecchiera calda, unta di olio, appoggiandoli sul lato →

della pelle. Copriteli con un coperchio e cuoceteli per 3 minuti.
Servite lo sgombro con la panzanella, che nel frattempo si sarà ammorbidita e insaporita. Completate con basilico.

Gamberi in tempura con salsa agropiccante

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

140 g farina di riso
90 g aceto
80 g amido di mais
50 g zucchero
20 code di gambero sgusciate e pulite
2 peperoncini
olio di arachide – sale

PER LA SALSA
Scaldate lo zucchero in una casseruola con i peperoncini tagliati a metà. Quando comincia a colorirsi, aggiungete l'aceto e lasciatelo sul fuoco finché non si saranno sciolti i cristalli di zucchero formati.
Unite 50 g di acqua, una presa di sale, portate a bollore e cuocete per 2-3 minuti. Filtrate tutto e lasciate raffreddare.
PER I GAMBERI
Scaldate abbondante olio di arachide in una casseruola.
Mescolate la farina di riso e l'amido con 200-210 g di acqua ghiacciata.
Immergete le code di gambero nella pastella. Tuffatele nell'olio bollente, poche per volta, e friggetele per un paio di minuti, finché non saranno dorate e croccanti.
Servitele subito con la salsa.

Petto di pollo alla cacciatora

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g petto di pollo
250 g passata di pomodoro
100 g funghi orecchiette
60 g olive snocciolate
20 g scalogno
olio extravergine di oliva
aglio – finocchietto
vino bianco secco
sale – pepe

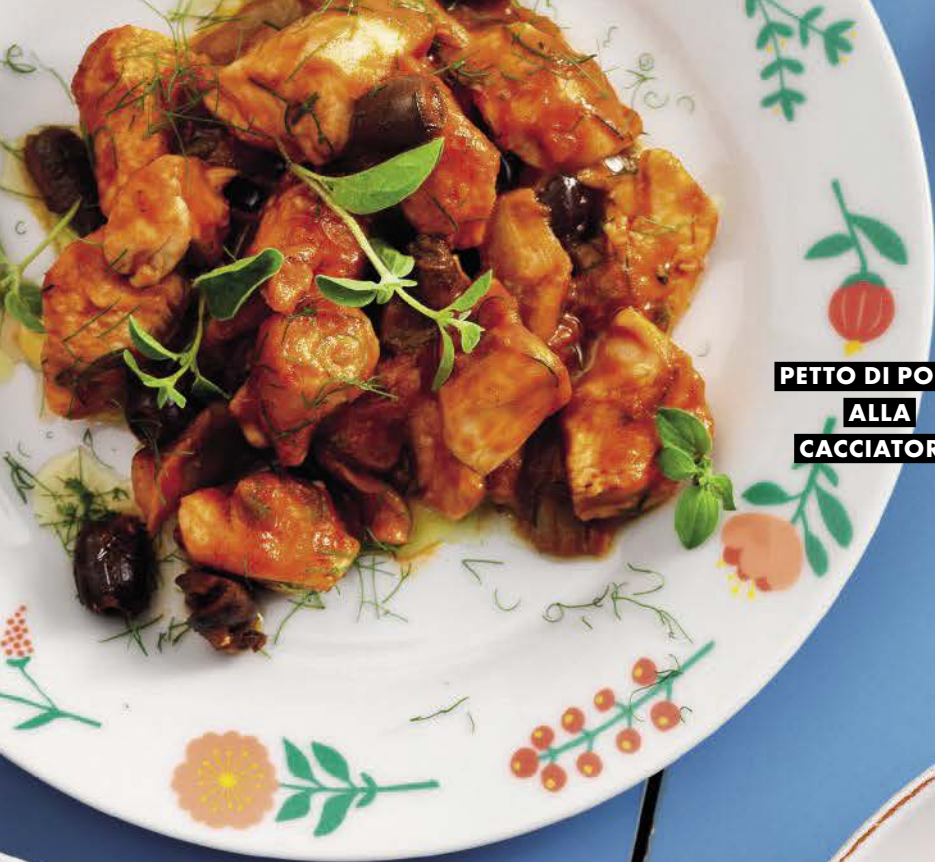
Tagliate il pollo a pezzetti.
Scaldate in una casseruola 2 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e lo scalogno a fettine sottili. Quando è caldo, aggiungete il pollo e rosolatelo per 2 minuti, salandolo.
Sfumate con mezzo bicchiere di vino.
Tagliate i funghi a pezzetti, sciacquateli e aggiungeteli al pollo, insieme con la passata e le olive. Unite anche un bicchiere di acqua e un ciuffo di finocchietto tritato.
Salate, pepate e coprite con un coperchio. Fate cuocere per altri 5 minuti e spegnete. Eliminate l'aglio e servite, profumando con erbe fresche a piacere.

Gnudi di spinaci, pomodorini e peperoni

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta
500 g pomodorini ciliegia
300 g peperone rosso
250 g spinaci lessati
180 g farina
100 g formaggio grattugiato
1 uovo – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER GLI GNUDI
Mettete a bollire l'acqua in una capiente casseruola.
Mescolate intanto gli spinaci ben strizzati e tritati con la ricotta, la farina, il formaggio, l'uovo e pepe, ottenendo un impasto.
Formate con le mani inumidite piccole palline e tuffatele nell'acqua bollente, dopo averla salata.
Cuocetele per 4-5 minuti, poi scolatele con un mestolo forato.
PER IL CONDIMENTO
Tagliate il peperone a losanghe.
Dividete i pomodorini a spicchi.
Scaldate in una padella 2-3 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia.
Saltatevi peperoni e pomodorini per 3-4 minuti, poi salate e spegnete.
Condite gli gnudi con il sugo, completando con un filo di olio crudo e foglie di basilico a piacere.

PETTO DI POLLO
ALLA
CACCIATORA
GNUDI DI SPINACI,
POMODORINI
E PEPERONI
8

Una coppia di ballerini danza al centro della sala di Tsar, ristorante di cucina tradizionale dal décor sfarzoso, tra lampadari di cristallo e ritratti di aristocratici russi; da provare i classici come la *vinegret* (insalata di patate, barbabietole, cipolle e sottaceti), i *pelmeni* (ravioli di carni miste) e il manzo alla Stroganoff.
Nella pagina accanto, dall'alto in senso orario, piatti in carta da Tartar Bar, Hamlet + Jacks, The Repa e Terrassa (Kazanskaya Ulitsa, 3A), ristorante di cucina mediterranea e orientale con vista sulla cattedrale di Kazan.

RIVELAZIONE

Menu tradizionali e insegne contemporanee, colazioni georgiane e barbecue Texas-style. E poi cibo di strada, cocktail e vini naturali. La Venezia del Nord non è mai stata così eclettica a tavola

Testi FEDERICO DE CESARE VIOLA

Foto
ANDRAS FEKETE

La cupola della Cattedrale di Sant'Isacco vista dai tavoli del panoramico Mansarda. Il ristorante (Pochtamtskaya Ulitsa, 3) è da segnare in agenda per chi avesse nostalgia di piatti italiani (dalle bruschette ai tagliolini al tartufo) ma anche asiatici.

Romantica, festosa ma non mondana, cosmopolita, spudoratamente bella: San Pietroburgo è tante cose che Mosca non è. La capitale del Nord, città letteraria e colta, va assaporata con lentezza in barca – a bordo di una delle tante crociere sul Neva che consentono di ammirare ancora meglio la facciata malachite dell'Ermitage con il Palazzo d'Inverno, gli eleganti lungofiume e la sconfinata collezione di ponti che collega le diverse isole-quartieri – e ancora di più a piedi (con scarpe comode perché gli spazi qui sono commisurati al sogno di Pietro il Grande, che immaginò e costruì Sankt-Peterburg più di tre secoli fa).

Sulla Prospettiva Nevskij, l'arteria che taglia in due il centro per quattro chilometri, si incontra il meglio e il peggio dello shopping. Al numero 56 è difficile non notare le monumentali e magnifiche vetrine Art Nouveau dell'Eliseyev Emporium, che da oltre un secolo serve con riverenza l'alta borghesia locale. È l'indirizzo giusto per assaggiare halva, marzapane ed éclair o per riempire la valigia di caviale, formaggi alle erbe e souvenir di dubbio

gusto come il busto di Lenin interamente fatto di cioccolato bianco o le matrioske riempite di caramelle.

Il futuro è locale

L'ex Leningrado oggi vive una seconda rivoluzione che sta sconquassando le consuetudini a tavola. A fomentarla contribuiscono anche le sanzioni internazionali contro la Russia e il conseguente embargo su tanti prodotti agroalimentari. Di necessità virtù: a meno di non pagare cifre folli per specialità d'importazione, i cuochi sono stati costretti a guardare in casa e a rimboccarsi le maniche per riscoprire ingredienti dimenticati e prodotti del territorio con il supporto di nuove fattorie e allevamenti di qualità. E così oggi la Città degli Zar mostra al mondo tutta la sua vivacità per tornare ai fasti del passato e giocarsi con Mosca il primato in cucina.

L'occasione giusta per scoprire il volto più inedito della scena culinaria, lontano da sbadigli e convenzioni, possono essere i Gourmet Days, un festival gastronomico internazionale che va in scena ogni anno a giugno, in concomitanza con le notti bianche, e che ha il doppio obiettivo di portare in città

ospiti stranieri per dialogare con i residenti in cene a quattro mani (quest'anno c'era anche Anthony Genovese, chef due stelle Michelin del Pagliaccio di Roma), ma soprattutto di promuovere le avanguardie di casa.

I rivoluzionari

Dmitry Blinov è il personaggio da incontrare per comprendere in pochi bocconi il «manifesto» di questo rinnovamento: purezza di sapori, creatività, predilezione per ingredienti locali ma senza rinunciare a influenze esotiche (asiatiche). C'è più di qualcosa in comune con la Nordic Cuisine, ma in fondo Piter – com'è amichevolmente chiamata dagli abitanti – è vicinissima ai Paesi scandinavi. Dopo il successo del precedente progetto, Blinov ha inaugurato Tartar Bar (Vilenskiy Pereulok, 15), un bistrot «raw» dal design post-industriale con cucina completamente a vista e pochi tavoli di legno, di cui è facile individuare l'ossessione in menu. La proposta di tartare è consistente, si va dal manzo con barbabietola affumicata alle capesante e spinaci, al cervo con *suluguni* (formaggio semiduro georgiano) e ravanello verde. Tutte impeccabili. La carta cambia ogni mese, in base a mercato e stagioni, ma le interiora sono un punto fermo: favolosi sia la lingua in →

A qualcuno piace crudo

Trentunenne, nato a San Pietroburgo, Dmitry Blinov ha iniziato la sua carriera da Petropavlovski, ristorante nella stazione della città. Dopo 5 anni si è ritrovato a gestire i fornelli e poi a lavorare con il celebre Feliks Mamin, cuoco che considera suo punto di riferimento. Nel 2014, con l'amico Renant Malikov, ha inaugurato Duo Gastrobar, con soli 24 posti. Poi è stata la volta di Tartar Bar e, lo scorso anno, di Duo Asia, insegna di cucina panasiatica.

Come è nato il progetto Tartar Bar?
«Amo il cibo crudo, le tartare e le interiora, ma con soli 24 posti era difficile proporne troppe in menu, così alla fine del 2015 ho deciso di aprire un nuovo ristorante. All'inizio mi davano del pazzo, perché in Russia fino a poco tempo fa nessuno ordinava cervello, midollo o lingua. Oggi compro tutte le cervella che trovo in città e spesso non sono comunque sufficienti rispetto alle tante richieste».
Quali sono i suoi piatti-firma?
«Il ceviche di pomodoro, veloce, semplice, attento alla materia prima; il cavolo con salsa shiitake, esempio di un ingrediente povero ma dal sapore memorabile, e poi naturalmente il cervello con grano saraceno e salsa al malto».
Come definirebbe la scena culinaria di San Pietroburgo oggi?
«C'è più coraggio, tanti cuochi iniziano a infrangere le regole e a trovare una loro identità in modo naturale. Rispetto a Mosca c'è meno ossessione per il business e meno competizione, ma anche meno clienti. È una città con uno stile di vita più slow».

Blini

Sono piccole crespelle salate tipiche della cucina popolare russa. Si servono di solito con la panna acida per accompagnare il caviale, il salmone o altri pesci affumicati.

Preparateli così: mescolate 65 g di farina 00 con 15 g di farina di grano saraceno, 5 g di lievito in polvere per torte salate e un pizzico di sale; unite poi a filo 100 g di latte e 50 g di panna fresca (latte e panna si possono sostituire con panna acida o yogurt) e infine 1 tuorlo. Coprite questa pastella e fatela riposare per 30 minuti. Montate a neve non troppo ferma 1 albume, quindi incorporatelo delicatamente nella pastella. Versatela a cucchiaiate in una padella molto calda, leggermente unta di olio, e cuocetela per circa 30 secondi per lato: otterrete 12-15 blini, di circa 8-9 cm di diametro.

Un cocktail a Rubinstein Street

Anche la cultura della mixology è molto cresciuta. Tra le tante insegne di Rubinstein Street si va sul sicuro al Social Club, con ottimi drink come il Truffle Tini (gin infuso al tartufo, sambuco, genziana, sesamo) e lo Strawberry Field (Bacardi Carta Blanca, sciroppo di cannella homemade, fragole e succo di limone). E non tutti sanno che nel retro del Café Rubinstein, nella stessa via, si nasconde un secret bar tra i più piccoli al mondo. Esperienza super divertente: ci entrano al massimo dieci persone (in piedi), impossibile non fare conoscenza.

salsa di sesamo con sedano rapa che il cervello di vitella con grano saraceno e salsa al malto. Se il quinto quarto non è la vostra passione, optate per il cavolo in salsa shiitake o per le carote al forno con peperoncino e mousse di patata dolce.

L'altra insegna avanguardista da appuntare in agenda è Hamlet + Jacks (Volynskiy Pereulok, 2) di Evgeny Vikentev, chef con capelli a scodella, occhiali hipster e tante buone idee. Il menu è diviso in due sezioni: «ours» è una vetrina sulle migliori materie prime scovate dai contadini del luogo, ma presentate in nuove combinazioni, mentre nei piatti di «ours + theirs» i prodotti russi si mischiano con ingredienti da tutto il mondo. Provate il salmone con bottarga e pesca fermentata, la tartare di manzo con consommé di funghi, caprino e mirtilli rossi e il polpo con grano saraceno, salsa di acciughe e coriandolo. Il ristorante perfetto per il prima o dopo teatro – parliamo naturalmente del glorioso Mariinsky – è l'adiacente The Repa (18/10 Teatralnaya Ploshchad), molto frequentato anche dagli artisti, che offre il menu «Back to Roots», ritorno alle radici, un interessante percorso che gioca sia sul legame con la cucina popolare

> «Pietroburgo, la città più astratta e premeditata di tutto il globo terrestre»
>
> da *Memorie dal sottosuolo* di Fëdor Dostoevskij

russa sia sui tuberi (*repa* vuol dire «rapa bianca»), dall'antipasto al gelato di scorzonera con fragole fermentate.

I nostalgici

È legittimo, però, aver voglia di un'esperienza da zar, con tutti i cliché del caso. Da Tsar (Sadovaya Street, 12) può capitare di cenare tra abiti tradizionali e canti patriottici, in un ambiente dove tutto è il contrario di sobrio (anche il bagno, un trono) ma dove si possono assaggiare le migliori versioni del manzo alla Stroganoff, dell'insalata Olivier (l'autentica insalata russa) e del *borsch* (zuppa di barbabietole e carne) e fare una vera degustazione di caviali. →

Al mercato

Se paragonati ad altre città del mondo, i mercati tradizionali di San Pietroburgo non sono particolarmente colorati né entusiasmanti. Comunque è consigliabile fare una passeggiata al Mal'tsevskiy Rynok, al coperto, dove si possono scoprire buoni prodotti locali, dal pescato ai formaggi, alla frutta secca, e (provare a) chiacchierare con le giunoniche signore dietro ai banchi. È invece contemporaneo e tutto dedicato allo street food, dagli hamburger ai gelati, Locale, il nuovo progetto di Italy Group in Rubinstein Street.

La sala di Tiger Lily (Italyanskaya Ulitsa, 19), dove dim sum e noodles si accompagnano a ottime birre artigianali. Sotto, il *khachapuri*, torta rustica georgiana con formaggio e uovo servita da Mamalyga (Kazanskaya Ulitsa, 2), insegna di cucina caucasica; a destra, l'interno del ristorante.

Per una colazione, pure questa tradizionalissima, in un ambiente decorato come una vecchia casa russa, con qualche eccesso oleografico (anche qui conviene fare un passaggio nelle toilette, ce n'è una dedicata ai vinili vintage, Gianni Morandi compreso), si va da Mari Vanna (Mytninskaya Emb., 3) con il suo sterminato e didattico repertorio di *sirniki* (specie di pancake di ricotta fritti e farciti), *tvorog* (formaggio fresco usato in centinaia di ricette), *pierogi* (ravioli di origine polacca ripieni di carne o cavolo), *blini* e *ryazhenka* o *ryajenka* (latte fermentato e cotto) che sazia fino alla cena. Sbirciate dietro la porta del (finto) frigorifero all'ingresso: si nasconde una secret room dove brindare a *nastoiki* (vodka infusa con peperoncino o mirtilli rossi) fino a ubriacarsi.

Dopo una visita al Museo Fabergé e alla sua stupefacente collezione di uova-gioiello (sosta obbligata anche se siete in città solo per 72 ore) potrebbe comunque tornare l'appetito.

Un'opzione bizzarra e divertente è il Mayak Café (Mayakovskogo Ulitsa, 20), in puro stile Soviet, con tanto di ritratti di Lenin, kalashnikov e memorabilia calcistici. La cucina è semplicissima – salsicce, insalata russa, uova sode e aringhe, zuppe, il tutto da accompagnare a shot di vodka – e il conto è ridicolo: un pasto completo per l'equivalente di un caffè seduti in Galleria a Milano.

Carne, che passione

Dopo questa parentesi nostalgica torniamo al presente con due insegne che fanno innovazione e ricerca a vantaggio dei carnivori. I ragazzi del Beef Zavod, ristorante-macelleria dal design contemporaneo con la filosofia del «non si butta via niente», sono andati a studiare il mestiere prima in Usa e poi in Italia (da maestri come Dario Cecchini, Sergio Motta e Roberto Liberati). Una volta tornati a casa si sono fatti costruire un grill su misura, una grande stanza a vista per la frollatura e un menu inedito e completo (si possono anche acquistare i salumi fatti da loro) per un pubblico finora poco avvezzo

Da sinistra, in senso orario, Matteo Guida, executive chef dei ristoranti Percorso e Sintoho e della Tea Lounge del Four Seasons (Voznesensky Ave., 1) e un piatto in carta all'hotel. Il canale Fontanka visto da Golitsyn Loft e un cocktail servito nel locale. Nella pagina accanto, sopra, la tipica colazione da Mari Vanna e, in basso, uno shot di *nastoiki*, potente vodka aromatizzata.

Le attuali sanzioni economiche costringono gli chef a essere più creativi e a lavorare con prodotti locali dimenticati, presentati in forme inedite

a tagli e cotture di qualità. Su Rubinstein Street – la via della movida dove si concentrano in un chilometro e mezzo oltre 70 insegne tra ristoranti, pub e bar – si trova invece Smoke BBQ, specializzato in Texas-style barbecue, una garanzia assoluta su braciole e burger, sempre serviti a regola d'arte.

Per chiudere la serata, senza cambiare via, sedetevi al bancone di Social Club (Rubinshteyna Ulitsa, 40/11) e ordinate un Royal Aviation, un Sorrel Gimlet o un Social Julep, impeccabili twist on classics.

In alternativa prendete un taxi e perdetevi nel labirintico Golitsyn Loft (Fontanka River Embankment, 20), un enorme spazio creativo su diversi piani, dalle atmosfere cinematografiche vagamente noir, che comprende caffè letterari, pub, tattoo shop, barbieri, boutique, ristoranti marocchini e wine bar.

A proposito: il più interessante (e punk) della città è Na Vina!, wine bar e shop con una selezione di grande personalità e un debole per i vini naturali, sia locali (la viticoltura russa sta vivendo un vero e proprio risorgimento) sia internazionali, da degustare anche solo al bicchiere, che vi sarà fornito con il vostro nome scritto a pennarello sul vetro.

Gourmet Days

È il festival gastronomico internazionale che si tiene a San Pietroburgo in giugno. Quest'anno, la seconda edizione ha visto la partecipazione di 18 chef, 10 ristoranti e 5 dei principali gruppi di ristoranti del Paese, tra cui il colosso Ginza Project (con oltre 150 insegne) e Italy Group (che ne ha 21).

Segreti e ponti levatoi

Se vi trovate a San Pietroburgo tra aprile e novembre, valutate con attenzione quanto sia il caso di tirare tardi in uno di questi bar o club. Durante questo periodo, quando i ghiacci si sono sciolti e riparte il passaggio delle grandi navi, potete assistere allo spettacolo magnifico dei ponti levatoi sul Neva che però, a meno che non alloggiate nel distretto centrale o in quello dell'ammiragliato, potrebbero lasciarvi isolati fino all'alba. Quella dei ponti è la scusa più comune e più efficace – come ci ha raccontato più di un tassista – che i mariti e le mogli utilizzano quando preferiscono restare fuori piuttosto che tornare a casa. ■

Vi è rimasto solo un uovo? Guardate nella dispensa: con l'aiuto di pochi altri ingredienti potete preparare un aperitivo originale o un goloso dessert per almeno quattro persone

UNO PER TUTTI

Ricette CESARE GASPARRI, Testi LAURA FORTI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

I NOSTRI «INDISPENSABILI»

✓ *In rosso gli ingredienti utilizzati in queste ricette*

- ☐ ACCIUGHE
- ☐ ACETO
- ☐ AGLIO
- ☐ BISCOTTI
- ☐ BURRO
- ☐ CACAO
- ☐ CAFFÈ
- ☐ CAPPERI
- ☐ CIPOLLA
- ☐ ERBE AROMATICHE
- ☑ FARINA 00
- ☑ FORMAGGIO GRANA
- ☑ LATTE
- ☑ LEGUMI E MAIS IN SCATOLA
- ☑ LIEVITO SECCO
- ☐ LIMONE
- ☐ MIELE
- ☑ OLIO EXTRAVERGINE
- ☐ OLIVE
- ☐ PANE O CRACKER
- ☐ PASTA
- ☑ PATATE
- ☑ PEPE E SPEZIE
- ☐ PEPERONCINO SECCO
- ☐ POLPA O PASSATA DI POMODORO
- ☐ RISO
- ☑ SALE
- ☐ SENAPE
- ☐ TONNO IN SCATOLA
- ☑ UOVA
- ☑ ZUCCHERO

Sgonfiotti di patate alla paprica

Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

450 g farina
160 g patata bollita
30 g formaggio grattugiato
15 g sale
15 g paprica dolce
10 g lievito di birra secco
10 g zucchero
1 tuorlo
olio extravergine di oliva

Mettete a scaldare abbondante olio in una casseruola.
Scaldate leggermente 375 g di acqua e scioglietevi lo zucchero e il lievito.
Schiacciate la patata bollita e mescolatela con il tuorlo, la farina, il formaggio, la paprica e il sale. Unite l'acqua con il lievito e amalgamate ottenendo una pastella collosa. Immergetela nell'olio bollente, a mezze cucchiaiate: si gonfierà friggendo, dorandosi in 2-3 minuti.
Scolate gli sgonfiotti su carta da cucina. Servite subito, accompagnando con una birra.

Crema bruciata di mais

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte
250 g mais in scatola
1 uovo
zucchero – farina

Sciacquate il mais e scolatelo. Mettetelo a scaldare in una casseruola con il latte; portate a bollore e cuocete per 7-8 minuti.
Frullatelo nel mixer più finemente possibile. Se volete una crema più liscia e setosa, passatelo con un setaccio.
Rompete in un'altra ciotola l'uovo e mescolatelo con 50 g di zucchero e 15 g di farina.
Versate il liquido frullato sull'uovo sbattuto e riportate sul fuoco il composto. Cuocete mescolando per 2-3 minuti e spegnete.
Versate la crema in una ciotola fredda, per interrompere la cottura, quindi travasatela in 4 coppette e lasciatela raffreddare.
Coprite la superficie con un cucchiaino di zucchero e bruciatelo con l'apposito cannello o infornate brevemente sotto il grill alla massima temperatura.

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

L'OGGETTO MISTERIOSO

LIMONE AL QUADRATO?

Semplice: basta spremere un limone con un limone. O meglio con lo spremiagrumi *Citrus* di **Eva Solo**. Pratico da impugnare grazie alla superficie «grippante» che non scivola. 19,95 euro. *evasolo.com*

CREATIVITÀ TRE IN UNO

Grattugiare, spremere e creare riccioli di scorza. Tutto si fa con un solo utensile, la grattugia spremiagrumi *3 in 1 Twist & Zest* di **Microplane**. Impugnatura soft-touch, lame in acciaio inossidabile, lavabile in lavastoviglie. 14,95 euro. *microplaneintl.com*

QUESTIONE DI EQUILIBRI

Prima si spremono gli agrumi e poi si versa il succo, inclinando facilmente lo spremiagrumi *Vita*. Disegnato per **Bugatti** da Innocenzo Rifino e Lorenzo Ruggieri, è disponibile in 9 colori. 165 euro. *casabugatti.it*

NON TI TOCCO NEMMENO

Di silicone, ricrea un agrume diviso in spicchi e riprende il colore della bottiglia del gin Bombay Sapphire per il quale è stato creato da **Nendo**. Si chiama *lime-pocket* e serve per spremere poche gocce di limone o lime nei cocktail senza sporcarsi. *nendo.jp*

A CURA DI ANGELA ODONE

CORSI E NOVITÀ

TI PREPARO UN BEL FRITTINO?

Facile, con le lezioni dedicate alle cotture classiche. Altrimenti optate per tecniche contemporanee più «leggere». E per combinare un menu per gli ospiti, imparate con noi l'arte del ricevere

IN CALENDARIO

Con la nuova programmazione abbiamo raggruppato i corsi in tre sezioni principali, per semplificare la scelta.

LE TECNICHE
Questi corsi di una lezione, di livello avanzato, vi insegnano a padroneggiare le cotture, da quelle classiche come la frittura e il vapore a quelle contemporanee come il wok e la pentola a pressione. Per rimanere al passo con le ultime tendenze.

I CLASSICI
Corsi per imparare le basi della cucina (7 lezioni) e della pasticceria (6 lezioni) con livelli avanzati per entrambi (4 lezioni). In più un'unica lezione sulla cucina milanese.

GLI SPECIALI
Sono gli appuntamenti, tutti di una sola lezione di 3 ore, dedicati alle famiglie: i corsi per le coppie; i laboratori per bimbi e genitori; gli incontri riservati ai giovanissimi aspiranti cuochi.

FOTO ARCH. LCI, R. HOLDEN

SCONTI PER I MATTINIERI

Vogliamo incoraggiare la vostra passione per la cucina con tariffe ridotte su alcune date dei corsi in fascia mattutina: se vi iscrivete entro il 10 settembre, pagherete il 20% in meno. Scegliete tra:

**RISI E RISOTTI – DOLCI DA COLAZIONE – HAMBURGER
PASTICCERIA SICILIANA – PANE
TORTE DA CREDENZA – LE CARNI – STREET FOOD
COPPIE IN CUCINA**

Altri sconti, sempre del 20% e in fascia mattutina, sui **corsi di ottobre, novembre e dicembre**, per chi si iscrive entro la fine di settembre. Scoprite quali sono gli appuntamenti in promozione sulla pagina dedicata **scuola.lacucinaitaliana.it/promo-destate/**

VI ASPETTIAMO ALL' OPEN DAY

12 settembre dalle ore 10 alle ore 19

Per la prima volta la Scuola apre le porte al pubblico per un'intera giornata. Abbiamo organizzato un Open Day per invitarvi a scoprire tutte le nostre attività, per farvi conoscere i cuochi, le cucine e gli spazi in cui lavoriamo. Potrete anche assistere gratuitamente, previa iscrizione, a brevi show cooking che mostrano come si svolgono normalmente le lezioni di cucina e i laboratori per i più piccoli. I cuochi e gli organizzatori risponderanno a tutte le vostre domande e curiosità sui contenuti dei corsi del nostro calendario che, nello stesso giorno, potrete acquistare con uno sconto del 20%.

INVITI A CENA

VI AIUTIAMO A RICEVERE...
Avete voglia di fare una festa, un aperitivo, un buffet a casa vostra e vorreste che qualcuno vi desse una mano? Organizziamo, su misura, corsi-laboratorio per scegliere il menu più adatto e per apparecchiare con stile e fantasia.

...OPPURE ORGANIZZIAMO DA NOI
Se vi piace invitare gli amici, ma preferite una soluzione «chiavi in mano», potete organizzare le vostre cene private nelle nostre sale da pranzo. Studieremo il menu e l'atmosfera della serata secondo le vostre esigenze. E chi lo desidera può animare le serate con gare di cucina, analisi sensoriali, brevi lezioni.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

FATTO IN CASA

SCORTE DI SOLE IN VASETTO

Mettete i fichi sotto sciroppo e provateli sul gelato, con i latticini e con le carni. Per godere il sapore dell'estate anche nei mesi autunnali

COME CONSERVARLI

Riposti in un luogo fresco, al buio, si conservano per circa 3 mesi. Una volta aperto il vaso, è bene tenerli in frigo e consumarli entro 3-4 giorni.

COME GUSTARLI

Da soli a fine pasto o insieme con un gelato alla crema o al fiordilatte. Ma anche con latticini freschi, come ricotta o mozzarella, pollame e carne di maiale con salse un po' acide. Strepitosi sulle cheesecake.

Fichi verdi sciroppati

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI

750 g **15-16 fichi verdi sodi e non troppo maturi**
600 g **zucchero di canna chiaro**
limone

Lavate i fichi, asciugateli e, senza sbucciarli, metteteli in una padella antiaderente (ø 29 cm), badando che non si sovrappongano.
Ricopriteli con lo zucchero di canna, profumateli con la scorza di 1 limone tagliata a pezzetti e lasciateli a riposo per una notte.
Cuoceteli quindi a fiamma bassissima per 1 ora e 15 minuti insieme con lo zucchero, muovendo ogni tanto la padella e badando che non si brucino.
Scolateli dal loro liquido di cottura e metteteli nei vasetti, insieme con tutta la scorza di limone.
Bollite il liquido di cottura per altri 10 minuti a fiamma bassissima, ottenendo uno sciroppo piuttosto denso.
Versate lo sciroppo bollente nei vasetti, in modo da ricoprire i fichi, ma lasciando 1 cm vuoto sotto il bordo.
Chiudete subito i vasetti, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. In questo modo non ci sarà bisogno di sterilizzarli.

TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

SCOPRI TUTTI GLI CHEF E I RISTORANTI

ACHILLI ENOTECA AL PARLAMENTO
CHEF MASSIMO VIGLIETTI

ACQUOLINA
CHEF ANGELO TROIANI

ALL'ORO
CHEF RICCARDO DI GIACINTO

BARRIQUE
CHEF OLIVER GLOWIG

BISTROT 64
CHEF KOTARO NODA

FINGER'S
CHEF ROBERTO OKABE

GLASS HOSTARIA
CHEF CRISTINA BOWERMAN

IL CONVIVIO TROIANI
CHEF DANIELE LIPPI

IMÀGO ALL'HASSLER
CHEF FRANCESCO APREDA

LA PERGOLA HOTEL ROME CAVALIERI
CHEF HEINZ BECK

LA TERRAZZA HOTEL EDEN
CHEF FABIO CIERVO

MAESTRI IN CUCINA FERRARELLE
CHEF E MAESTRI PIZZAIOLI

PAOLO TRIPPINI
ANDREA PROVENZANI
ADRIANO BALDASSARRE

ANTONIO GRASSO
SALVATORE GRASSO
MASSIMO GIOVANNINI
PIERDANIELE SEU

MAGNOLIA
CHEF FRANCO MADAMA

METAMORFOSI
CHEF ROY CACERES

MIRABELLE HOTEL SPLENDIDE ROYAL
CHEF STEFANO MARZETTI

PER ME
CHEF GIULIO TERRINONI

RISTORANTE IL TINO
CHEF DANIELE USAI

TORDOMATTO
CHEF ADRIANO BALDASSARRE

acquista il tuo biglietto su **tasteofroma.it**

OF ROMA
Vieni ad assaggiare i grandi chef

AUDITORIUM PARCO DELLA MUSICA
20 > 23 SETTEMBRE 2018

in partnership con

media partner

in collaborazione con

un progetto di

L'ABC

RISO IN BIANCO

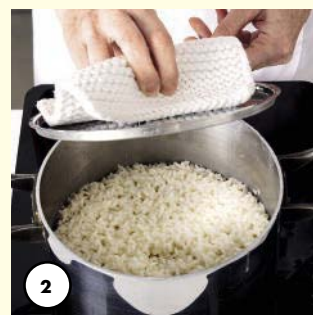
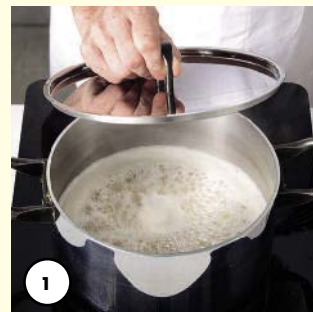
È forse la ricetta più essenziale che si possa immaginare. Con le dovute attenzioni, è sempre un piatto di conforto. Così com'è o arricchito con aromi e formaggio

QUALE TIPO? QUANTO NE SERVE?

Per questa preparazione conviene scegliere un riso «nostrano», di varietà *Japonica*. Le varietà *Indica*, come i Basmati e i Thai, più aromatiche, hanno il chicco più duro e vetroso, cedono poco amido e risultano perciò meno cremosi. I migliori sono i superfini come l'Arborio o il Carnaroli, con chicchi più duri e resistenti alla cottura. I fini, i semifini, i comuni sono più adatti per arancini, farciture, minestre e dolci. La dose di riso per un primo piatto è di 80 g a persona. Calcolate 6 volte la quantità di acqua per la lessatura tradizionale, 2 volte per la cottura ad assorbimento. Il sale sarà sempre circa l'1% dell'acqua.

METODO A

1. Portate a bollore l'acqua: per 4 persone 2 litri per 320 g di riso. Salate con 20 g di sale e lasciatelo sciogliere, poi unite il riso. Cuocetelo per 15 minuti.
2. Scolatelo in uno scolapasta, quindi conditelo con 60-70 g di burro e, a piacere, con formaggio ed erbe; in alternativa con olio extravergine e limone. I chicchi risulteranno ben separati uno dall'altro, perché gli amidi si saranno dispersi nell'acqua, insieme a una parte di nutrienti.

METODO B

1. Mettete 320 g di riso in una casseruola e copritelo con 0,65 litri di acqua. Unite 6-7 g di sale e portate a bollore. Coprite con un coperchio, abbassate il fuoco e cuocete per 10 minuti.
2. Spegnete e lasciate riposare per altri 5 minuti: il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Questo tipo di cottura evita la dispersione degli amidi nell'acqua, lasciando il riso meno «sgranato» e un po' più colloso, ma più integro e saporito. Conditelo come preferite, mescolandolo.

IL RISULTATO

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **123RF**, **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Grazie ai sali minerali e ai preziosi elementi che lo caratterizzano l'Aceto di Mele ha tante proprietà che lo rendono un ingrediente stuzzicante e versatile, un vero alleato in una dieta sana ed equilibrata. Per questo Ponti, azienda piemontese dal 1867 leader nella produzione di aceto e conserve vegetali, ha deciso di dedicare a questo particolare alimento una linea completa. Si va dal classico Aceto di Mele, alla versione bio e "non filtrato bio" fino ai nuovissimi Aceto di Mele Spray e Aceto di Mele aromatizzato con Miele Ambrosoli. Ogni variante nasce da un sidro di qualità, ottenuto solamente da mele fresche naturalmente maturate al sole. Grazie ad un attento processo di acetificazione, l'Aceto di Mele Ponti acquista un sapore morbido, che lo rende adatto ad insaporire frutta e verdura e a sfumare i risotti; è ottimo anche da sorseggiare diluito in acqua per godere di tutte le sue preziose proprietà.

Acetaia Ponti a Ghemme

LA LISTA DELLA SPESA

1 confezione di **miscela di farine** Pane Funzionale Salus: è povera di grassi e ricca di beta-glucani, utili per tenere a bada il colesterolo.

+

350 g di **prosciutto crudo** San Daniele Dop. Sapore dolce ed elegante, è ottimo con la frutta.

+

400 g di **stracchino** o crescenza, per ammorbidire l'assaggio.

+

2-3 **pesche gialle** sode e non troppo mature.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

CHE BOCCONCINI!

Per l'aperitivo, focaccine invitanti (e anche salutari) con la classica abbinata prosciutto crudo e stracchino, rinfrescata dalle pesche

LA RICETTA

Impegno Facilissimo
Tempo 1 ora più 2 ore di lievitazione
PER 30-35 PEZZI

1 IMPASTARE

Preparate l'impasto per le focaccine, seguendo le indicazioni sulla confezione, unendo alla miscela di farine 430 g di acqua. Lavorate il composto sul piano di lavoro con un po' di farina.

2 FORMARE

Dividete l'impasto mettendolo in piccoli stampini (sono comodi quelli multipli per muffin) unti di olio e fatelo lievitare per 2 ore. Spennellate di olio e infornate a 200 °C per 13-15 minuti.

3 GUARNIRE

Tagliate a spicchietti le pesche, senza sbucciarle. Farcite le focaccine con un cucchiaino di stracchino, una fetta di prosciutto crudo e uno spicchietto di pesca.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

novitahome.com

ABRUZZO
PICCOLI +39 085 4462295 Via Sinello, 3
S.Giovanni Teatino (CH)
CALABRIA
LE MANI CASA +39 0961 33794 Via Caprera, (CZ)
SERGI +39 096 527453 Corso Garibaldi, 194 (RC)
CAMPANIA
FRAMMENTI DAL MONDO +39 081 570 2722
Via Nuova Agnano, 13 (NA)
L'ANGOLO DEGLI ARTISTI +39 081 5565214
P.zza Degli Artisti,36 Napoli (NA)
EMILIA ROMAGNA
EL CAMINO DEL SOL +39 059 783899
Piazza Passatelli, 11 Spilamberto (MO)
CARPE DIEM +39 0541 649013 Viale Dante, 170 (RN)
SCARPELLINI GARDEN CENTER +39 0547 324541
Via Cervese, 4215 Cesena (FC)
RG Commerciale +39 0523 509561 SS9, 43
Fontana Fredda Di Cadeo(PC)
FRIULI VENEZIA GIULIA
VITRUM +39 349 1040520 Via Carducci, 10 (TS)
HOME FACTORY +39 0434 998773
Viale Venezia, 41 Fontanafredda (PN)
LAZIO
KMV Home Store +39 06 3600 2343 Via Tacito, 60 (RM)
DOM +39 06 6797878 Via Aracoeli, 6 (RM)
LA CASA MATTA +39 0773 541022 Viale Tommaso
Tittoni, 167 San Felice Circeo (LT)
LIGURIA
L'ALTROMONDO +39 0185 457122
Via XXV Aprile, 99 Sestri Levante (GE)
LOMBARDIA
MILÓ Casa e Cioccolato +39 0312 61956
Via Diaz, 35 (CO)
STILNOVO +39 030 2139477
Via Martorello, Castenedolo (BS)
RODINI +39 0364 531152
Via S. Martino, 17 Boario Terme (BS)
MAGAZZINI DELLE FIRME +39 030 9990389
Viale Marconi, 11 Desenzano del Garda (BS)
HIGH TECH +39 02 624 1101
Piazza XXV Aprile, 12 Milano (MI)
GELSONIMI +39 0376 320263 Portici Broletto, 50 (MN)
MARCHE
CAPITÀ +39 071 7574441
Viale Mattei, 5 Recanati (MC)
CAPITÀ MONDO CASA +39 0733 818673
Corso Umberto I, Civitanova Marche (MC)
COMPAGNIA DI BANDIERA +39 0734 226930
Contrada Mossa, 50 Fermo (FM)
PUGLIA
ORLANDO +39 080 4414643
Via Roma 7/C Fasano (BR)
TRE G +39 0882 332827
S.S. 16 km 648, San Severo (FG)
SARDEGNA
ARREDAMENTO SU MISURA +39 070 658353
Via Baylle 137 (CA)
SICILIA
MOOD +39 095 382305 Corso Italia, 300 (CT)
NI.MA +39 0923 911962 Via Napoli S.N.
Pantalleria (TP)
NoE' oggettivamentecasa +39 328 270 5778
Via Salemi, 77 Mazara del Vallo (TP)
SERGI +39 090 672127 Viale R.Margherita, 61 (ME)
TRENTINO ALTO ADIGE
BORTOLOTTI Home & Garden +39 0461 830597
Via del Brennero, 340 (TN)
TOSCANA
PASQUINUCCI +39 055 245791
Via Vincenzo Gioberti, 134/red (FI)
NEGOZIO DEL GIUNCO +39 055 882319
Via Vittorio Emanuele, 119 Calenzano (FI)
IL GENIO lifestyle +39 0564 1768175
P.zza Della Repubblica, 13 Castiglione della Pescaia (GR)
IL COCCIO Arredamenti e Ceramiche
+39 0565 964012 Viale dei Golfi, 271 Lacona (LI)
COOKIT +39 0583 48915 Via Cenami, 21 LU)
L'ARTIGIANO di Berti Claudio +39 0565 99256
Viale G. Vadi, 6 Isola D'Elba
D'OLTEMARE +39 0585 245991
Via S. Leonardo, 466 (MS)
DEDALO Tuscan Atmosphere +39 0577 897106
Piazza G. Marconi, 2 San Quirico D'Orcia (SI)
ETABETA +398 0577 226677 Via del Porrione, 36 (SI)
UMBRIA
ERCOLINO 1902 +39 0743 43716
Via Porta Fuga, 21 Spoleto (PG)
VENETO
CASA DEL BAMBÚ +39 045 6861538
Vicolo la Ponta, 52 Domegliara (VR)
CASA DEL BAMBÚ +39 045 7235942
Via Carducci, 2 Affi (VR)
SEMPLICI DESIDERI +39 045 610 0620
Piazzetta Dalli Cani, 7 San Bonifacio (VR)
VESENTINI +39 339 390 1672
Via Fontana F.28 Lazise (VR)
I TESORI D'ORIENTE +39 045 755 3340
Via Cà Nova Zampieri, 11 San Giovanni Lupatoto (VR)
GARDEN FLORIDEA +39 045 890 1522
Via Gardesane, 33 (VR)
VARDANEGA MANUELA +39 041 550 1374
Rione S. Andrea, 667 Chioggia (VE)
ERA DESIGN +39 340 3334435 Via Toniolo, 34 (TV)
SANT'ANDREA +39 349 1587729
Via Eremitani, 7 (PD)

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com/it
Amazon Prime Video amazon.it
Andrea Brugi andreabrugi.com
Bayernland bayernland.it
Belmond Hotel Cipriani di Venezia belmond.com
Bitossi Home bitossihome.it/it
Brimi brimi.it
Bugatti casabugatti.it
Busatti busatti.com
Cantine Petra petrawine.it
Coccodì coccodi.it
Coin Casa coincasa.it
Cous Cous Fest couscousfest.it
Cubo winefit in vendita su Amazon amazon.it
Dedar dedar.com
Dyson Pure Cool dyson.com
Edizioni ETS edizioniets.com
Elica elica.com
ESPIdesign espidesign.it
Esselunga esselunga.it
Eva Solo evasolo.com
Exquisa exquisa.it
Fendi fendi.com
Ferrarelle ferrarelle.it
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Frescobaldi frescobaldi.it
Funky Table funkytable.it
Giovelab giovelab.it
H&M Home hm.com/it
Iittala iittala.com
Ilaria.I ilariai.com
Jonathan Adler jonathanadler.com
Laboratorio Pesaro laboratoriopesaro.com
Le Forme del Gusto leformedelgusto.it
Maxwell & Williams livellara.com/maxwell-williams
Microplane microplaneintl.com
Mielizia mielizia.com
Mulino Bianco mulinobianco.it
Nanban nan-ban.com/it
Nendo nendo.jp
Noberasco noberasco.it
Once Milano oncemilano.com
Pane Funzionale Salus panefunzionalesalus.it
Paneangeli paneangeli.it
Pedon pedon.it/it
Prosciutto San Daniele Dop prosciuttosandaniele.it
Prosciutto Toscano Dop prosciuttotoscano.com
Retorta Firenze 1906 retorta.it
Rina Menardi rinamenardi.com
Rinascente rinascente.it
Riso Cusaro riseriacusaro.it
Sambonet sambonet.it
Sana Salone internazionale del biologico e del naturale sana.it
Seletti seletti.it
Society Limonta societylimonta.com
Tasca d'Almerita tascadalmerita.it
Torre Rosazza torrerosazza.com
Untitled Homeware untitledhomeware.com
Virginia Casa virginiacasa.it
Vitra vitra.com
Waiting for the Bus wftb.it
Zafferano S.R.L. zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Lisa

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Backchannel, Them

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2018 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Accertamenti
Diffusione Stampa
Certificato n. 8284
del 03-02-2017

È ARRIVATA LA STAGIONE PIÙ CALDA DELL'ANNO!

TUTTE LE HITS ITALIANE DEL MOMENTO PER LA TUA ESTATE!

2CD

CD1

1 J-AX & FEDEZ Italiana 2 JOVANOTTI Le canzoni 3 CALCUTTA Pesto 4 FRANCESCA MICHIELIN Tropicale 5 LUCA CARBONI Una grande festa 6 MÅNESKIN Morirò da re 7 CAPAREZZA Una chiave 8 EMMA Mi parli piano 9 COSMO Quando ho incontrato te 10 BOOMDABASH & LOREDANA BERTÈ Non ti dico no 11 BIAGIO ANTONACCI feat. MARIO INCUDINE Mio fratello 12 ELODIE feat. MICHELE BRAVI & GUÈ PEQUENO Nero Bali 13 NEGRITA Non torneranno più 14 FABRIZIO MORO feat. ULTIMO L'eternità (Il mio quartiere) 15 THOMAS Non te ne vai mai 16 LORENZO FRAGOLA feat. GAZZELLE Super Martina 17 GIANNI MORANDI Ultraleggero 18 LE VIBRAZIONI feat. JAKE LA FURIA Amore Zen

CD2

1 ERMAL META Dall'alba al tramonto 2 SFERA EBBASTA feat. QUAVO Cupido 3 CESARE CREMONINI Kashmir-Kashmir 4 THEGIORNALISTI Questa nostra stupida canzone d'amore 5 ANNALISA Bye Bye 6 BENJI & FEDE Moscow Mule 7 GIANNA NANNINI Amore gigante 8 CARL BRAVE feat. FRANCESCA MICHIELIN & FABRI FIBRA Fotografia 9 NEGRAMARO La prima volta 10 NOEMI Porcellana (Shablo Remix) 11 LO STATO SOCIALE feat. LUCA CARBONI Facile 12 MOTTA La nostra ultima canzone 13 TIROMANCINO feat. ALESSANDRA AMOROSO Due destini (18th Anniversary) 14 MALIKA AYANE Stracciabudella 15 AMEDEO PREZIOSI, RICCARDO DOSE, AWED Ho anche dei difetti 16 COMA_COSE Post concerto 17 NESLI Immagini 18 FEDERICA CARTA & LA RUA Sull'orlo di una crisi d'amore

SOLO MUSICA ITALIANA

radioitalia.it

LA GRANDE MUSICA ITALIANA SCELTA PER TE

radioitalia.it

LIVE MORE
Vespa®
DRIVE THRU
WEDDINGS
Scopri tutti gli itinerari in Vespa
della **Stylish Food Road**
su **vespa.com**